ENOLOGIA E GASTRONOMIA IN ITALIA DALL'OTTOCENTO A IERI

Enologia e Gastronomia in Italia dall'Ottocento a ieri

Libri, immagini e oggetti originali

L'Arengario Studio Bibliografico

ENOLOGIA E GASTRONOMIA IN ITALIA DALL'OTTOCENTO A IERI

Mostra di libri, immagini, oggetti originali
a cura di Alessandra Faita, Paolo e Bruno Tonini

prefazione di Paolo Tonini
introduzione di Giampiero Mughini

L'Arengario Studio Bibliografico 2011

COMUNE DI GUSSAGO
Assessorato alla Cultura
Assessorato al Turismo

Bruno e Paolo Tonini - fotografia di Tano D'Amico

L'Arengario Studio Bibliografico
Dott. Paolo Tonini e Bruno Tonini
Via Pratolungo 192 25064 Gussago

tel. ++39 030 25 22 472
fax ++39 030 25 22 458

mail: staff@arengario.it
http://www.arengario.it

Visite solo su appuntamento
ore 10 - 12,30 e 16 - 19,30

MANGIARE E’ RINGRAZIARE

“Mangia con arte per agire con arte” proclama F.T. Marinetti nell’*Almanacco Cucinario* del 1939. Se non sai gustare i piaceri della tavola, se a tavola ti abbuffi solo per riempirti la pancia, ti manca un pezzo di umanità e di felicità. E non parlo dei piatti raffinatissimi dell’alta cucina, dei vini per milionari e dell’etichetta da osservare nelle cerimonie. Certo c’è anche questo ma l’essenza è altro: è sufficiente un panino che il giovane operaio pregusta, portandolo alla bocca con grazia impareggiabile, in una foto di Tano D’Amico. Bisogna avere rispetto per quello che si mangia di buono: per il pane e il prosciutto, per il caviale, il vino rosso, lo champagne. E’ questa la prima delle regole non scritte che sono a fondamento di tutti i galatei.

Da sempre l’uomo tramanda di generazione in generazione i segreti dell’arte cucinaria. C’è un sapere essoterico che si trova sparso in numerosi manuali nel corso dei secoli, come quello forse più importante per la tradizione italiana, *L’Arte di Mangiar Bene* di Pellegrino Artusi, e ce n’è uno esoterico, tramandato di padre in figlio, da maestro a adepto. Mi chiedo chi ha conservato - lo spero - la ricetta del meraviglioso Biscotto Bresciano di Vicarielli, questa antica pasticceria che non esiste più, e mi preoccupo per le polpette o il ripieno di mia mamma, perché credo che perdendone la memoria, il mondo avrebbe perduto qualcosa di importante. Ancora oggi sono segrete le ricette di ottimi prodotti pur di largo consumo, dall’amaro Ramazzotti alla Coca-Cola, dalla Nutella al pesto della Carli. Ai segreti dell’arte che attraversano i secoli, si abbina la storia relativamente recente dell’industria e della pubblicità, che quei segreti rivelarono in parte e in parte rinnovarono. Artisti e autori di grande inventiva si misero al servizio delle case produttrici: davano uno stile, aprivano la mente ad altre prospettive, lavoravano più o meno consapevolmente per la modernità, rendendo meraviglioso ora un brandy ora un panettone, e ancora oggi rimangono tracce indelebili come il logo rosso e blu della Cinzano, la dama bianca della Martini disegnata da Marcello Dudovich, o i motivi deperiani per Campari. Artisti e geniali imprenditori, avventurieri e imitatori, rinomati cuochi, pasticceri e vinai, ma anche la fatica e il lavoro, l’intelligenza dei poveri che si facevan bastare poche frattaglie, sapori a cui oggi diamo la caccia - e quanto pagheremmo per ritrovarli in qualche osteria non avendone nessuna speranza presso i più famosi ristoranti.

Quanta storia e quanta civiltà nel mangiare e nel bere. Basta e avanza a capire che la fame è all’origine di ogni oppressione, di ogni umiliazione e sfruttamento. Che dove la fame è abolita c’è una speranza in più per la comunione degli uomini. E torniamo al rispetto, alla grazia e al ringraziamento.

Paolo Tonini

INTRODUZIONE

Nato a Vilna nel 1915, premio Nobel della letteratura nel 1980, Czeslaw Milosz era metà lituano e metà polacco. In un suo libro che Adelphi ha appena tradotto (*Abbecedario*, Milano, 2011, pagine 327, 23 euro) Milosz racconta di un suo amico lituano che era un gran viaggiatore e che ovunque andasse si portava appresso le ricette della cucina lituana per poi mostrarle ai suoi eventuali ospiti a chieder loro se le conoscessero. Quelli, sudamericani o altro che fossero, cadevano ovviamente dalle nuvole. Che ne potevano sapere di cibi e di spezie alla maniera lituana? Al che l'amico di Milosz lanciava loro uno sprezzante: «Che ignoranti che siete!». E voleva dire che erano degli ignoranti non perché non conoscessero uno scrittore o un musicista lituano, e bensì perché non conoscevano le ricette della cucina lituana. Quelle ricette che raccontano la cultura e l'identità di un popolo esattamente quanto la letteratura o la musica o la pittura.

L'amico di Milosz aveva ragione? Aveva straragione, e lo dimostra a iosa questo ennesimo prodotto della fucina antiquaria bresciana che ha nome L'Arengario. Un catalogo dedicato ai libri che hanno comunque per argomento e canovaccio i cibi e le loro combinazioni. E dunque l'apologia ora dei maccheroni ora della salsiccia, l'escogitazione di una tecnica a parare i danni del troppo "pappare", e le trecento maniere di cucinare le uova, e il modo di arredare quei cibi per portarli in tavola, e i cerimoniali di pranzi e cene, magari di pranzi o cene in cui sono uno davanti all'altra un uomo e una donna e basta talvolta un sorso di buon vino per fare andare le cose nel verso giusto. E sotto quest'ultimo aspetto resta per me indimenticabile il libro scritto nel 1926 da un mio conterraneo catanese, Omero Rompini, che avevo acquistato su una bancarella quaranta e passa anni fa. *La cucina dell'amore* (numero 98 del catalogo Arengario) è il libro dove lui non si nega nulla in fatto di dandysmo erotico-gastronomico, al punto da raccomandare menù diversi - e diversi accostamenti tra cibi e vini - a seconda che l'ospite femminile a cena sia bruna o bionda.

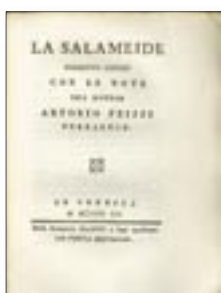
Quanto fosse importante il cibo giusto al momento giusto, e la presentazione la più accattivante di quel cibo, nessuno lo sapeva meglio di un uomo politico francese che sta al vertice della storia dell'Ottocento. Charles-Maurice de Talleyrand sapeva talmente zigzagare tra i sentieri impervi della politica da essere stato prima ministro di Napoleone e poi dei Borboni che ne avevano preso il posto. Il suo capolavoro fu il Congresso di Vienna, dove riuscì a far giocare un ruolo considerevole a una Francia che pure era stata sconfitta sul terreno di battaglia. E siccome in politica tutti i mezzi sono buoni, e siccome Talleyrand (gran gourmet, è lui che ha inventato la pratica di grattugiare il parmigiano sulle minestre) sapeva a puntino quanto la combinazione stomaco/mente volesse la sua parte, s'era assicurato i servizi del più grande cuoco del mondo, il francese Antonin Carême. Una cena preparata da lui, e a quel punto non c'era convitato che potesse impacciare le trame politiche di Talleyrand. E difatti il personaggio che allude a un tale cuoco figura sullo sfondo di un bellissimo film francese del 1992, *A cena con il diavolo*, dove si misuravano nientemeno che Talleyrand e l'ex ministro della polizia napoleonica Joseph Fouché, e a forza di piatti sontuosamente preparati da Carême Talleyrand lo convince di passare anche lui al servizio dei Borboni.

A parlarmi per la prima volta di Carême era stato Arnaldo Bagnasco, il finanziere ligure che era andato a vivere in Svizzera dove custodiva la più grande collezione di libri di gastronomia al mondo. Nel 1994, un paio d'anni dopo il nostro incontro, quella collezione sarebbe stata onorata da un sontuoso catalogo in tre tomoni. Le meraviglie di quella collezione Bagnasco me le aveva mostrate una a una. Forte della sua sterminata conoscenza della cucina di fine Quattrocento, Bagnasco avrebbe utilizzato una cena di quel tempo come il sito in cui si svolge un thriller elegante e avvincente. Edito da Mondadori nel settembre 1997, *Il Banchetto* non poteva mancare nel catalogo di cui sto parlando.

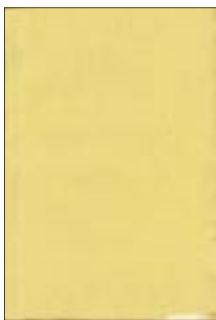
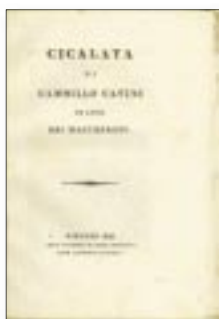
E adesso alzatevi in piedi, perché sto per nominare il nome di Pellegrino Artusi (di cui Bagnasco mi mostrò una copia della prima edizione) e torniamo qui alla grande nel tema dei rapporti tra cucina e cultura. Era successo difatti che per tutto l'Ottocento il dominio culturale della cucina alla francese, della cucina che s'era inventato Carême, fosse stato assoluto. Una cucina scenografica, fastosa, stracarica di ammennicoli. Finché uno sconosciuto italiano di provincia cui piaceva mangiar bene, Pellegrino Artusi, nel 1891 non pubblica a sue spese in 1000 copie un manuale della buona cucina italiana che era una sorta di missile terra-terra contro la dittatura della cucina francese. A Pellegrino Artusi degli ammennicoli e delle creme in cui era avvolto e da cui era decorato il cibo proposto dai francesi, gliene importava meno che niente. Lui voleva fare cucina, e sapeva di poter fare della buonissima cucina, con quello che aveva tutt'attorno a casa: con i prodotti poveri dell'agricoltura della sua regione. E' lui a creare la cucina all'italiana, una cucina che a tutt'oggi detta legge nel mondo. In quella prima edizione del suo libro (un'edizione stratosfericamente rara, e tanto più in brossura), di ricette ce n'erano un paio di centinaia. Per altri vent'anni e sino alla sua morte, Artusi di edizioni ne fece altre 14 e in ciascuna irrompevano nuove ricette, sino ad arrivare a oltre 700. Dal risotto alla milanese al vitello tonnato, è la carta costituzionale della cucina all'italiana. Tanto che ciascuna di quelle 14 edizioni è ricercata e collezionata. Nel catalogo Arengario figurano la undicesima e la quattordicesima. Da trent'anni che colleziono, che io sappia, la prima edizione dell'Artusi (e per giunta un'edizione in brossura) è comparsa una sola volta, e non poteva non essere destinata alla collezione Bagnasco, dove si aggiunse alla copia rilegata in mezza pelle che lui mi aveva mostrato a Lugano. Qui lo dico e qui lo confermo: è il libro che più desidererei avere al mondo.

Quanto ai libri che a prima vista raccontano la cucina e che invece stanno raccontando il mondo tutto, nella cultura italiana del dopoguerra non vedo un gioiello maggiore della prima e seconda edizione de *L'uovo alla Kok* di Aldo Buzzi, rispettivamente l'edizione Adelphi del 1979 e quella ampliata del 2002 (entrambe presenti nel catalogo Arengario). Il primo Svevo a parte, Buzzi è uno dei grandi scrittori italiani del Novecento più trascurati e più costretti a un pubblico di nicchia. Che di meglio di un "uovo alla cok" ad accendere la qualità mirabile del suo raccontare?

Giampiero Mughini

ENOLOGIA E GASTRONOMIA

1. **FRIZZI Antonio** (Ferrara 1736 - 1800), *La Salameide. Poemetto giocoso*, Venezia, Stamperia Graziosi a Sant'Apollinare, 1803; 15,8x12 cm., brossura coeva, poemetto giocoso scritto in lode dei salumi: il prosciutto San Daniele, La Luganega, la Braciola, la Porchetta, i Tomacelli Milanesi ("si fanno col fegato di porco cotto lesso, poi gratugiato, e impastato con uova, cacio, e d altro ec. fialmente ridotto in pallottole involte nella rete, o sia omento del porco, si cuoce in padella, o teglia"), le salsicce di Firenze, della Lucchesia e del Mincio, i Norcini, i Salami all'Aglio fiorentini, il Sanguinaccio, il Migliaccio dolce, il Cotechino e il Salame di Fegato di Ferrara, la bondiola lombarda, lo zampetto di Modena e la Mortadella bolognese. Esemplare in barbe, in ottimo stato di conservazione. Seconda edizione (la prima fu pubblicata a Venezia nel 1772 da Guglielmo Zerletti). **Bibliografia**: Capatti - Montanari 2008: pp. 94-95 è menzionata la prima edizione; Paleari Henssler 1998: vol. I, pag. 310; Westbury 1963: pag. 197.

2. **VITTORELLI Jacopo** (Bassano 1749- Bassano 1835), *I maccheroni poemetto giocoso (...). Aggiuntovi un inno cantabile sul medesimo argomento del sig. De' Rogatis*, Venezia, Nella Stamperia Graziosi a Sant'Apollinare, 1803; 14x10,4 cm., brossura muta di epoca posteriore, pp.(2)-32-(2), "...Con tal cibo, che rallegra gli animi, / Qual cibo v'è che possa mai competere?/ Dunque tra i più famosi e i più magnanimi / Eroi s'inalzi Pulcinella e l'etere./ Tacque, ciò detto, e i commensali unanimi / Fecero pauso, anzi godean ripetere: / Muojan le droghe, che di vita privano, / E i Maccheroni eternamente vivano:" (pag. 19). Ottimo stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Paleari Henssler 1998; volume I, pag. 760.).

3. **TAVANTI Giuseppe** (DE VECCHI Domenico, Siena XVIII-XIX secolo), *Memoria del Sig. Giuseppe Tavanti di Bibbiena in Casentino in risposta al programma proposto sotto il dì 7 settembre 1803 dalla R. Società Economica Fiorentina detta de' Georgofili premiata nell'adunanza del dì 1 giugno 1805*, Firenze, Nella Stamperia del Giglio, 1805; 38x21,4 cm., brossura coeva in carta decorata, pp.36-(24), 4 tavole f.t. con varie figure in rame acquarellate a mano all'epoca, le tavole fuori testo hanno numerazione III-IV-V-VI, le tavole I e II sono tabelle incluse tra le 24 pagine non numerate poste a seguito del testo e riepilogano con una divisione topografica del territorio toscano le specie coltivate in ciascuna provincia. Lievi bruniture. Ottimo stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 717; Re 1808-1809: volume IV, pp. 113-114).

4. **CATENI Cammillo**, *Cicalata in lode dei maccheroni*, Firenze, Nella Stamperia di Borgo Ognissanti, 1808; 21,6x15 cm., brossura muta di epoca posteriore, pp.31-(1). "Ognuno può far della sua pasta gniocchi, ma dei Maccheroni? ..... Dei Maccheroni possono essere appena gli opportuni fabbricatori quei pochi «quos aequus amavit Iuppiter, aut ardens evexit ad aethera virtus». Oh Maccheroni! oh nome che consola veramente il cuore, che fa lippe lappe, che fa venir l'acquolina in bocca a chi lo sente, che mette in uzzolo il gusto, che stuzzica l'appetito, e che fa ringiovanire, e riavere da morte a vita le persone!". Ottimo stato di conservazione. Edizione originale. (**Bibliografia**: Gamba 1965: n. 2.738; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 170).

5. **PARMENTIER** (Antoine - Augustine) (Montdidier 1737 - Parigi 1813), *Istruzione sul modo di fare lo zucchero d'uva...,* Milano, Stamperia Reale, 1810; 20,3x13,8 cm., brossura coeva, pp.38-(2). Ordine dei capitoli: "Preparazione del mosto; Preparazione del siroppo; Preparazione dello zucchero crudo, detto moscovaldo; Purificazione del moscovaldo; Raffinazione del cassonado; Osservazioni sullo zucchero d'uva; Analisi di varj processi sulla fabbricazione dello zucchero d'uva; Del signor Fouques; Risultati degli sperimenti; Nota della Commissione; Del Signor C. De Rosne; Fabbricazione del siroppo; Processo per mezzo della filtrazione; Processo per mezzo della liscivazione e compressione; Del signor Di Bournissac; Del signor Laroche, lettera del signor Parmentier officiale della Legion d'Onore; Del mutismo o sia della maniera di conservare il mosto; Saturazione del mosto; Concentrazione del mosto; Raffreddamento subitaneo del siroppo d'uva". Lieve gora di umidità nel testo. Buono stato di conservazione. Prima edizione italiana coeva all'edizione originale francese.

6. **GUERRAZZI Giuseppe**, *Metodo per estrarre lo zucchero dalle castagne del D. Giuseppe Gurrazzi. Pubblicato col Monitore Universale del di 30 e 31. Marzo 1811, secondo l'esperienze fatte a Parigi dai Signori d'Arget, e d'Allaud l'aine. versione del Signor A. Vignozzi*, Livorno, Nella Stamperia di Giuseppe Vignozzi, 1812; 19,7x13 cm., brossura originale (conservata solo la copertina posteriore), pp.40, "(...) La farina di castagne ridotta in polvere grossa, e cotta col brodo, ha fatto una zuppa assai buona, avente un analogia colla semola di frumento. Ridotta in farina, e mescolata con una piccola quantità di chiaro d'uovo, il sig. Guerrazzi, ne ha fabbricate delle paste di differente forma per farne la minestra. La qualità è stata trovata assai buona...". (pag. 8). IFrontespizio con leggere macchie. Buono stato di conservazione. Prima edizione in volume.

DELLE PATATE

7. **ONORATI COLUMELLA Niccola** (Craco 1764 - Portici 1822), *Delle patate loro coltura uso economico e maniera di farne il pane....*, Fuligno, Dalla Tipografia di Giovanni Tomassini, 1817; 14,8x10,5 cm., brossura muta coeva, pp.22-(2), “...Il modo più semplice dii cibarsene è quello di mangiarle in istato di bulbo, cotte sotto la cenere, ovvero nel forno, e poi pelate, con aggiungervi alquannto sale. E volendo mangialre bollite, io propongo di servirsi della «marmitta americana». Le Patate mangiar si possono in insalata, in polpette, in polenta, in pasticci, in manicaretti, colla carne lessa, coll’arrosto, cotte col latte, col burro, con erbe odorose, fritte e in mille altre maniere secondo l’abilità dei cuochi. L e frittelle, ed i miguè di Patate superano in squisitezza ogn’altro piatto....”. (pag. 14). Buono stato di conservazione. Quarta edizione e prima stampata a Foligno. (**Bibliografia**: Paleari Henssler 1998: volume I, pp.535 - 536).

DE'
VINACCIUOLI
NAPOLI

8. **ONORATI COLUMELLA Nicola** (Craco 1764 - Portici 1822), *De’ vinacciuoli e del modo di estrarne l’olio e di altri vantaggi che si possono ottenere de’ medesimi. Memoria*, Napoli, Dalla Tipografia Flautina, 1818; 18x10,8 cm., brossura muta di epoca posteriore, pp.36, “(...) Le mie ricerche ad utile della Nazione saranno per me la massima ricompensa; e la mia Opera sarà coronata, se i Proprietrj giudiziosi del Regno dopo che avranno raccolto l’olio dalle olive, faranno girar tuttavia la macina de’ loro Frantoi se i vinacciuoli, anzi che darli qual inutil cibo a’ bruti; e sudare i torchi, per averne l’olio, ottimo per ardere, e buono per condire...” (pag. 35). Evidenti bruniture diffuse nel testo. Discreto stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Niccoli 1902: pag. 528; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 536).

I CARAGUOI

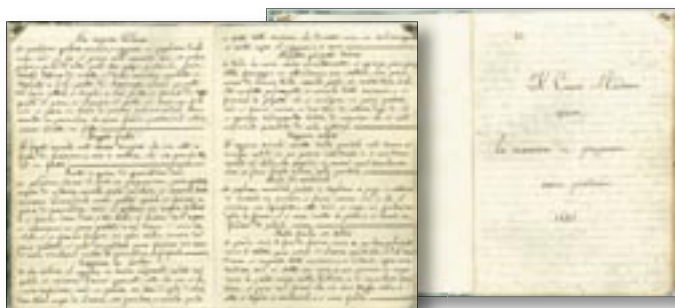
9. **P.G.N.** (Pasquale Giuseppe Negri), *I caraguoi scherzo di P.G.N.*, Verona, Tipografia di Pietro Bisesti, 1821; 15x10,8 cm., brossura originale, pp.46-(2), copertina con titolo inquadrato in una cornice ornamentale, una piccola vignetta incisa in legno al frontespizio. Poemetto scritto da Pasquale Giuseppe Negri con lo pseudonimo P.G.N. in onore dei Caraguoi, chiocciole di mare diffuse nella laguna veneziana: “Che i diga quel che i vol, mi no ghe penso / Se i me trova de gusto alquanto strambo! / Tanti altri preferisse la polenta / Chi el vin, e chi i oseletti, / Chi el formaggio, e chi la zucca / A qualunque piatanza più gustosa. / Mi mo go un’altro genio / Che solo preferisso / E solo stimo e amo / E continuamente bramo / Averghene a magnar in sazietà; / Quei famosi / Quei gustosi / Piacevolissimi / Amabilissimi / Che se trova in Venezia, Caraguoi...”. (pag. 3). Ottimo stato di conservazione. Prima edizione coeva a quella pubblicata a Venezia dalla Stamperia Graziosi. (**Bibliografia**: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 519; Westbury 1963: pag. 177).

10. **PASTO' Lodovico** (Venezia 1744 - Bagnoli di Conselve, Padova 1806), *El Vin Friularo de Bagnoli. Ditirambo con in fin un picolo vocabolario dei zerghi veneziani più scuri*, Verona, Tipografia di Pietro Bisesti, 1821; 15,5x10,6 cm., brossura editoriale con titolo a stampa inquadrato in una cornice ornamentale, pp.37-(1), "(Ludovico Pastò) Medico, di umor lepido, compose poesie scherzose (...) e un ditirambo, «El Vin friularo de Bagnoli», pubblicato più volte e paragonato spesso con quello di F. Redi" (Laterza 1966: volume IV, pag. 289). Ottimo stato di conservazione. Probabile quinta edizione. (**Bibliografia**: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 562; Pazzini 1995: pag. 530).

11. **TIGRINTO BISTONIO** (Giuseppe Ferrari, Castelvetro di Modena 1720 - 1773), *Gli elogi del porco. Capitoli berneschi di Tigrinto Bistonio P. A., e Accademico Ducale de' Dissonanti di Modena*, Verona, Tipografia di Pietro Bisesti, 1821; 15x10 cm., brossura editoriale con titolo a stampa inquadrato in una cornice ornamentale, pp.48. Opera in onore del maiale e dei prodotti derivati dalla carne suina, scritta dall'abate Giuseppe Ferrari con lo pseudonimo di Tigrinto Bistonio: «Ah, cotichin, null' altra a te somiglia / in fragranza e in sapor vivanda eletta! / Quando tu giungi inarca ognun le ciglia. / I grati effluvi ad assorbire in fretta / si spalancano i tubi ambo nasali / e un OH comune il godimento affretta / E tosto in bocca, e giù per li canali / Delle gole bramose l'acquolina / Si sentono venire i Commensali: / E fossevi ancor latte di Gallina, / Ed in piatto real vergin fagiano, / A te la preminenza si destina...». Diffuse bruniture nel testo . Buono stato di conservazione. Seconda edizione (la prima fu pubblicata nel 1761). (**Bibliografia**: Paleari-Henssler 1998; vol. I, pag. 292; Westbury 1963: pag.31).

12. **GRISETTI Pietro** (Salò 1779 - Toscolano 1847), *Nuovo metodo di fare il vino con un semplice meccanismo...*, Milano, Giulio Ferrario, 1823; 22,4x13,5 cm., brossura originale, pp.124 (le prime 12 con numeri romani), copertina con titolo inquadrato da una cornice ornamentale. Interessante testo sull'Enopea, un macchinario a forma cilindrica inventato dall'autore, che poteva essere applicato a tutte le botti per ottenere vino senza perdita durante fermentazione. L'autore, nativo di Salò, utilizzò per alcuni anni questo macchinario nella vinificazione delle uve della riviera bresciana del Lago di Garda. Grisetti fu un personaggio di particolare intraprendenza, ufficiale dell'esercito napoleonico e abile schermidore fu maestro in quest'arte dei figli di Gioacchino Murat, con Rossarol scrisse uno dei più noti trattati di scherma dei suoi tempi. Lieve gora di umidità al margine superiore di alcune pagine. Buono stato di conservazione. Seconda edizione ampliata seguente di un anno alla prima. (**Bibliografia**: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 369:; Pazzini 1995: pag. 411; Sormanni 1883: pag. 63; Westbury 1963: pag. 119).

13. **ANONIMO**, *L'Arte di dar da pranzo. Di trinciar le vivande. Di presentarle ai convitati. D'assaggiare i vini e di scegliere i liquori. Insegnata in dodici lezioni*, Milano, Placido Maria Visaj, 1829; legatura coeva in cartoncino decorato, pp.96, opera ordinata in dodici lezioni. Lezione Prima: Compendio storico dell'arte di cucinare, dalla sua origine fino a' nostri giorni. Lezione Seconda: Istruzione preparatoria. Lezione terza: Della situazione de' convitati a tavola. Lezione Quarta: Della lista generale d'un pasto. Lezione Quinta: Delle posate, e delle vivande. Lezione Sesta: Del trinciar le vivande. Lezione Settima: Del manzo. Lezione Ottava: Delle carni bianche, del maiale, e del selvaggiume. Lezione Nona: De' Polli. Lezione Decima: Del selvaggiume. Lezione Undecima: De' pesci. Lezione Duodecima: Dell'ultimo servito, e del caffè. Doppio ex libris al retro della copertina. Ottimo stato di conservazione. Prima edizione.

14. **ANONIMO**, *Un preservativo efficacissimo contro l'indigestione a conforto dei pappatori*, Pisa, Ranieri Prosperi Tipografo dell'I e R. Università, 1832; 23,8x15,2 cm., legatura in mezza pergamena coeva con angoli, rimontata in epoca posteriore, brossure originali conservate, pp.77-(3). Divertente poemetto suddiviso in 88 sestine in cui l'autore propone "ai pappatori" un metodo per evitare l'indigestione dei cibi: "(...) Mi rammento pertanto d'aver letto, / Che per agevolar la digestione / Alternare fà d'uopo il cibo eletto / Cantarellando un'Inno, una Canzone; / E per dirvela schietta e genuina / Io la credo la vera medicina..." (pag. 11). Il testo è seguito da un'appendice di note esplicative ricche di riferimenti storico-letterari e da un "Ricettario" di dieci componimenti poetici in lode del vino. Lievi bruniture diffuse nel testo. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 598).

15. **ANONIMO**, *Il cuoco moderno ossia la maniera di preparare varie piattanse*, 1835; 19x13,8 cm., legatura in cartoncino rivestito in carta marezzata di epoca successiva, pp.44 complessive: (2) 111/140 (12). Manoscritto originale, inedito, proveniente con molta probabilità dalla zona del modenese, con numerose ricette che mescolano tradizione popolare e suggestioni della cucina francese, con sorprendente modernità, in particolare per gli accostamenti di dolce e salato. Oltre alle ricette gastronomiche sono numerose quelle per preparare vini e liquori rosolio, ratafia di ossa persico, orzata, vari sciroppi, punch al rhum, latte fritto, granatine di riso, polpettone, pane dolce, ravioli dolci fritti, maccheroni arrosto, zabajone, polpette di patate, pan di spagna, frittata di carne cotta, frittata di fagioli, focaccia di riso, crema di limone, varie salse, pasta frolla, fegato fritto, fritto dolce, pollastri al zabajone, pasta sfogliata, baccalà alla graticola, fritto di mele, gattò (gateau) alla modonese, "per fare ottimo vino che sembrerà Malaga", "per far buon vino con uva che fosse alquanto immatura", "vino di Champagna che non teme confronto col vero", vino di Madera.

16. **AA.VV.**, *Società per la fabbricazione della birra in Lucca con real privativa*, Lucca, Tipografia Giusti, 1845; 23x15 cm., brossura originale, pp.10, bella copertina illustrata con una cornice ornamentale. Opuscolo contenente gli Atti costitutivi e lo Statuto di una Azienda produttrice di birra a Lucca. Buono stato di conservazione. Edizione originale.

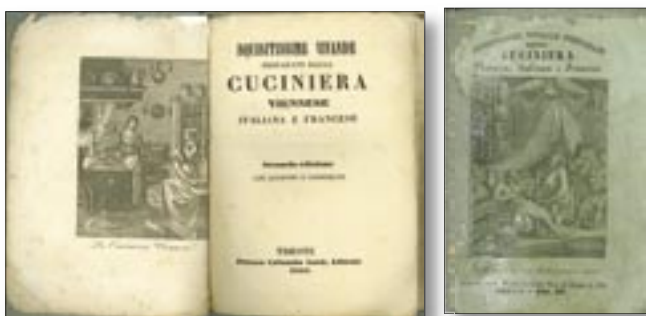
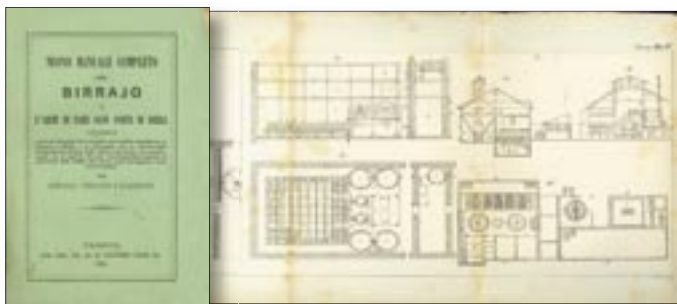
17. **CLEMENTI Giuseppe**, *Della vanillina e dell'olio essenziale della vaniglia memoria del Dott. Giuseppe Clementi*, Venezia, Tipografia di Gio. Cecchini, 1845; 22x15,2 cm., legatura cartonata di epoca posteriore, pp.14-(2), 1 tavola ripiegata fuori testo, stampata in litografia, con 10 figure disegnate dall'autore di cui 3 ritoccate all'acquarello. Memoria letta all' I.R. Istituto di scienze, lettere ed arti nell'adunanza del 29 maggio 1845. "(...) L'olio essenziale della vaniglia che lentamente formossi nel frutto fermentante, ha consistenza scilopposa, color rosso dorato, sapore amaro acre e graditissima fraganza..." (pag. 10). Piccola bruciatura al margine esterno di alcune pagine. Buono stato di conservazione. Prima edizione.

18. **RAJBERTI Giovanni** (Milano 1805 - Monza 1861), *L'Arte di convitare spiegata al popolo dal dottore Giovanni Rajberti*, Milano, Coi tipi di Giuseppe Bernerdoni, 1850 - 1851; 2 tomi in un volume, 23x15 cm., legatura coeva in cartone marmorizzato con tassello in pelle al dorso, pp.XXII-102- XXX-(2)-112, opera divisa in due parti: "La prima parte fu pubblicata nel 1850, la seconda l'anno seguente. A ognuna è preposta una prefazione, con cui il Rajaberti espone scherzosamente le ragioni che lo portano a scrivere questo «frammento o fetta di galateo che tratta di un paio d'ore giornaliere che si consumano a tavola». Il libro non è dedicato al popolo che ha scarse possibilità di imbandire pranzi, nè al «ceto alto»ha bisogno di insegnamenti. Anzi dalle consuetudini della nobiltà quali «exemplaria graeca» il Rajaberti si propone di «trarre i più sani e indeclinabili precetti di un'arte che in lei è natura per correggere e sostituire alcune cattive usanze borghesi». (...) Con tono

spigliato e gaio egli scivola così di argomento in argomento (...). Nondimeno il libro nell'apparente disorganicità è sorretto da un unico principio informatore di fratellanza, di affetto e di solidarietà umana, nel cui nome soltanto il Rajaberti ammette che si debba accettare o donare. (...) Così egli, mentre esorta ad abolire le formule troppo cerimoniose, non trascura pure di dare con gaiezza alcuni consigli pratici sulle singole portate, che da raffinato buongustaio milanese, combattendo la mania dell'esotismo, sceglie fra le tipiche della sua città" (Mario Vinciguerra in Bompiani 1959). Dall'indice (parte prima): "Del numero tredici a tavola", "Esempi di riunioni male assortite", "I lumi a tavola: le candele dei sego", "Tempo del salame e discussione in proposito", "Confronto tra pranzi aristocratici e i democratici", "Dellostare a tavola troppo tempo e altro", "Il manzo: suo nome poetico". Dall'indice (parte seconda): "Dei discorsi che si tengono a tavola", "Episodio sulle polpette, e aneddoto", "Il vino fiorentino e i tre scienziati", "Alcuni brindisi in dialetto milanese", "Il formaggio di grana". Ottimo stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Bompiani 1959: volume I, pag. 270; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 613; Capatti - Montanari 2008: pp. 170, 174, 177, 219, 324, 339, 344, 347; Westbury 1963: pag. 184).

19. **APICIUS Coelius** (III secolo d.C.), *Celio Apicio delle vivande e condimenti ovvero dell'arte della cucina volgarizzamento con annotazioni di Giambattista Baseggio. Apicii Coelii de obsoniis et condimentis sive arte coquinaria. Libri decem*, Venezia, Stabilimento Nazionale di G.Antonelli - Biblioteca degli Scrittori Latini, 1852; 24,5x15,5 cm., legatura coeva mezza pelle coeva, titolo in oro al dorso, pp.(4)-238 su doppia colonna, doppio frontespizio in italiano e latino con due vignette allegoriche. Testo a fronte latino italiano. Prefazione e traduzione a cura di Giambattista Baseggio: "(...) L'opera alimurgica che passa sotto il nome di Apicio è una compilazione fatta di più libri di Cucina. (...) Il nome di Apicio apposto al libro, evidentemente è una gherminella del compilatore, inventata per dar fama all'opera. Infatti quale altro nome più celebre fra i ghiottoni di quell'Apicio che visse regnando Tiberio? Supponendola dunque sua fattura, meritava il rispetto di tutti i golosi, e diveniva il codice irrefragibile di tutti i cuochi. Bè s'ingannò colui, imperciocchè la menzogna passò felice per secoli, finchè fra gli studiosi si trovarono critici acuti i quali dalla inegualità dello stile, dalla vulgarità dei modi e dalle voci straniere introdotte, conobbero il vero, e ritenendo l'opera siccome monumento prezioso di antichità, non vollero perdere ulteriormente il tempo cercando fra le tenebre il nome del compilatore..." (dalla prefazione). Ottimo stato di conservazione. Prima edizione in lingua italiana. (**Bibliografia**: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 35; Vanossi 1964: n. 25, pag. 9; Westbury 1963: pag.11).

20. **GRIMELLI Geminiano** (Carpi 1802 - Modena 1878), *Insolforazione delle viti - Vino succedaneo a quello d'uva - Pane buono così pel povero come pel ricco....*, Modena, Andrea Rossi, 1854; 20x12,8 cm., brossura originale, pp.32, copertina con titolo inquadrato in una cornice ornamentale. Piccoli strappi alla copertina. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 366).

21. **VIALARDI Giovanni Battista** (Salussola - Brusasco 1872), *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria : basato sopra un metodo economico, semplice, signorile, e borghese, diviso in articoli contenenti circa n. 2000 ricette ...*, Torino, Tip. G. Favale e C., 1854; 20,8x13,3 cm., legatura coeva in mezza pelle verde con titolo e filetti dorati al dorso, pp.(4)-662-(2 bianche), bel frontespizio inquadrato in una cornice dorata stampata in litografia e 32 tavole fuori testo con oltre 300 figure in nero disegnate dall'autore. Importante trattato di gastronomia che raccoglie oltre 1.850 ricette ordinate per tematiche e descritte dettagliatamente utilizzando per la prima volta pesi e misure espressi con il sistema metrico decimale. Giovanni Battista Vialardi fu aiutante capo-cuoco e pasticcere delle LL. MM. Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II. Una piccola gora di umidità al margine superiore interno del frontespizio, ultime carte leggermente increspate e lievi bruniture diffuse nel testo. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Paleari - Henssler 1998, volume I, pag. 754; Westbury 1963: pp. 222 e 223).

22. **ANONIMO**, *Squisitissime vivande preparate dalla cuciniera viennese italiana e francese*, Trieste, Presso Colombo Coen Libraio, 1855; 15,8x10 cm., legatura cartonata di epoca posteriore con parte della copertina originale applicata sul piatto anteriore, pp.288 (ma 286), copertina e antiporta figurati incisi in rame. Raccolta di circa 400 ricette con un'addenda di nuove ricette ("paste fritte e bollite"e "piatti di carne") e un interessante capitolo (da pag. 234 a pag. 272) riguardante le "Scoperte e invenzioni relative alle cucine": "Dindii o gallinacci selvatici"; "Sul formaggio verde delle Alpi"; "Modo di togliere allo spirito di vino il gusto empireumatico"; "Cioccolata osmozonica"; "Fecola dei pomi di terra" e altri. Esemplare mancante dell'ultima pagina di indice. Buono stato di conservazione. Seconda edizione ampliata.

23. **RIFFAULT G.D.R.** (Jean Denis René) - **VERGNAUD A.D.** (Armand Denis) - **MALEPEYRE F.** (François), *Nuovo manuale completo del birrajo o l'arte di fare ogni sorta di birra...*, Trieste, Stab. Libr. Tip.-Lit. Music. e belle Arti, 1864; 15,5x10,5 cm., brossura originale con titolo a stampa inquadrato in una cornice, pp.306, Copertina tipografica. 4 tavole fuori testo stampate in litografia con 41 piante e prospetti di macchine e edifici industriali disegnati da C. Coen. Lievi bruniture diffuse nel testo. Buono stato di conservazione. Prima edizione italiana. (**Bibliografia**: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 635; Vanossi 1979: n. 76, pag. 36).

24. **ALBUM DELLE DAME**, *Giornaletto Galante dedicato al gentil sesso*, Milano, R. Stab. Naz. A. Ripamonti Carpano, 1867; 7,6x5,2 cm., graziosa legatura editoriale in percallina decorata con fregi in oro, rosa e bianco, custodia marmorizzata, pp.96, antiporta, frontespizio e 4 tavole figurate fuori testo stampate in litografia protette da velina. Volumette contenente un Calendario con I Santi per l'anno 1867 e una raccolta di 15 poemetti di vario argomento fra cui uno dedicato al Brindisi: "Chi vuol al mondo / Vivere allegro / E star giocondo / Beva vin buono, / lo beva puro, / Chè lieto e in tuono / Vivrà sicuro / Senza timor. / Solo il buon vino / Rallegra il cor....". Edizione originale. Ottimo stato di conservazione.

25. **GARELLI Felice** (Mondovì 1831 - Sanremo 1903), *Del miglior modo di fare i vini comuni...*, Mondovì, Dalla Tipografia di Giovanni Issoglio e C., 1868; 24,2x16,2 cm., brossura originale, pp.58-(2), copertina tipografica, 1 vignetta ornamentale al frontespizio. **Dedica autografa dell'autore** in copertina. Prima edizione. (**Bibliografia**: Niccoli 1902: pag. 515; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 329; Pazzini 1995: pag. 361; Sormanni 1883: pag. 57).

26. **BLASIIS** (DE) **Francesco** (Città di Sant'Angelo 1807 - 1873), *Fabbricati, recipienti ed utensili vinarj lettura del Comm. De Blasiis tenuta nel Comizio Agrario di Firenze nel marzo 1869*, Milano, E.Treves & C. - n° Vol. 59 della collana "La Scienza del Popolo - Raccolta di letture scientifiche popolari in Italia", 1869; 15x9,3 cm., brossura, pp.36-(4), copertina tipografica. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Paleari - Henssler 1998: volume I, pag. 240; Pazzini 1995: pag. 85; Sormanni 1883: pag. 40).

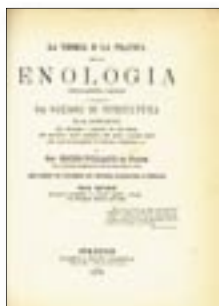
27. **CAPPI Giulio**, *Gli ortaggi ed i legumi coltivati per la cucina e la tavola per la Medicina e la Igiene domestica e per l'Industria. Avvertimenti ai padri di famiglia ed agli ortolani di professione per Giulio Cappi Professore di Agraria*, Milano, Tipografia Golio, 1870; 15x9,8 cm., brossura originale, pp.566, copertina tipografica. Interessante manuale sulla coltivazione degli ortaggi con numerosi consigli di carattere medico-alimentare e circa 200 ricettette. Piccole mancanze alla copertina. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 151).

28. **ZUCCHI Luigi**, *Regole per fare il vino, buono, conservabile ed atto a viaggiare. Brevi parole agli agricoltori italiani del Cav. Luigi Zuchi*, Pisa, Tip. Nastri, 1870; 18,8x13 cm., brossura azzurra, pp.52, copertina tipografica e 17 incisioni nel testo con figure di macchinari e strumenti utili per la preparazione per vino. Esemplare completo del foglietto di “errata - corrige”. Piccole mancanze al dorso. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Paleari Henssler 1998: vol. I, pag. 778; Pazzini 1995: pag. 649; Sormanni 1883: pag. 139).

29. **ANONIMO**, *Il gastronomo almanacco. Ogni giorno un nuovo piatto - ovvero Raccolta di ricette economiche per la cucina casalinga con le spiegazioni per ben ammanirla*, Torino, Presso l’Editore L. Mattirolo (Tipografia G. Borgarelli), 1871; 17x10,8 cm., brossura originale, pp.172-(4), bella copertina illustrata stampata in litografia. Testo in copertina: “Il Gastronomo Almanacco per 1871 - 365 giorni - 365 pietanze assortite ovvero ogni giorno un piatto nuovo raccolta di ricette economiche indispensabile ad ogni Famiglie di qualsiasi cetto e condizione”. Raccolta di 365 ricette suddivise per ciascun giorno dell’anno. Lievi macchie in copertina. Ottimo stato di conservazione. Seconda edizione.

30. **RUSTICINI Carlo**, *I funghi. Trattatello popolare (...) sulle tracce di Omboni, Pouchet, De Jussieu, Viviani, Casabona, Liebig, Roda, ecc. ecc.*, Torino - Napoli, Unione Tipografico - Editrice, 1871; 19,3x12,3 cm., brossura originale, pp.46-(2), copertina illustrata con titolo inquadrato in una cornice ornamentale, 8 vignette incise nel testo. Piccole mancanze al dorso, un timbro di biblioteca privata in copertina e fioriture diffuse. Buono stato di conservazione. Prima edizione.

31. **BIZZARRI Alessandro**, *Raccolta degli scritti di vinificazione*, Milano, Presso Emilio Croci, 1873; 19,2x12,5 cm., brossura originale, pp.184-(2), copertina tipografica, 18 vignette incise in legno nel testo di cui sei a piena pagina. Ex libris applicato all’occhietto.Tracce d’uso al dorso e piccole macchie alle copertine. Buono stato di conservazione. (**Bibliografia**: Sormanni 1883: pag. 14; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 99; Pazzini 1995: pag. 84).

32. **MONA' Angelo**, *Le alterazioni dei vini e mezzi per prevenirle e combatterle*, Gorizia, Tipografia Seitz, 1875; 22,2x15 cm., brossura originale, pp.88, copertina con titolo inquadrato da una cornice decorativa. Lievi bruniture. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Paleari - Henssler 1998: volume I, pag. 504; Pazzini 1995: volume I, pag. 491; Sormanni 1883: pag. 85).

33. **POLLACCI Egidio** (Pistoia 1832 - Pavia 1913), *La teoria e la pratica della enologia popolarmente esposte e precedute da nozioni di viticultura e da istruzioni e commercio dei vini italiani...*, Firenze, Eugenio e Filippo Cammelli, 1876; 23x15 cm., legatura in mezza pelle coeva con tassello e fregi dorati al dorso, pp.VII-(1)-318. 58 figure incise nel testo e numerose tabelle. Ottimo stato di conservazione. "Terza edizione rinnovata ed accresciuta". (**Bibliografia**: Paleari - Henssler 1998: vol. I, pag. 588; Pazzini 1995: pag. 551; Simon 1985: pag. 47; Sormanni 1883: pag. 102).

34. **FANFANI Pietro** (Collesalvetti 1815 - Firenze 1879), *Una fattoria toscana e il modo di fare l'olio con la descrizione di usanze e nozze contadinesche e un esercizio lessicografico di P. Fanfani*, Milano, Paolo Carrara Libraio - Editore, 1877; 19x12,5 cm., brossura originale, pp.VIII-98-(6). Operetta narrativa ambientata in una fattoria Toscana con interessanti notizie sulla preparazione dell'olio e un appendice con un dizionario "lessicografico" di oltre 350 termini contadineschi. Buono stato di conservazione. Prima edizione.

35. **FANFANI Pietro** (Collesalvetti 1815 - Firenze 1879), *La storia del polpettone con la novella della pasta frolla*, Firenze, Tipografia Il Giusti, 1878; 23x15,2 cm., brossura originale, pp.28-(2), copertina con titolo inquadrato in una sobria cornice ornamentale. "La storia del polpettone" non è un testo di cucina ma un'ironica polemica contro l' Accademia della Crusca fiorentina; la "Novella della pasta frolla" è invece un breve racconto in cui l'autore, noto filologo toscano e bibliotecario della Marucelliana, narra di una cena con i compagni di scuola e spiega dettagliatamente in che modo preparò per loro la pasta frolla. Prima edizione. (**Bibliografia**: Paleari - Henssler 1998: volume I, pag. 286).

36. **ANONIMO**, *Le conserve alimentari. Conserve d'ogni specie di carne conserve d'uova, burro, latte, formaggio, pane, ecc. Conserve di legumi, conserve di frutta, ecc.*, Milano, F. Legros e C. - Biblioteca Tecnico-Popolare, 1879; 15,8x10 cm., brossura, pp.158, copertina tipografica con titolo inquadrato in una sottile cornice decorativa. Dorso rifatto e una firma di proprietà al frontespizio. Seconda edizione. (**Bibliografia**: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 196).

37. **CECCO DA SAN SALVI** (Francesco Montelatici), *La vigna e la cantina. Conversazioni di un vecchio Vinicoltore*, Firenze, Stabilimento Tipografico Mariani, 1879; 19,2x12,8 cm., brossura originale a colori, pp.280-(2), bella copertina decorata e 8 figure incise n.t. Buono stato di conservazione. Prima edizione (**Bibliografia**: Niccoli 1902: pag. 508; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 508; Pazzini 1995: pag. 494; Sormanni 1883: pag. 115).

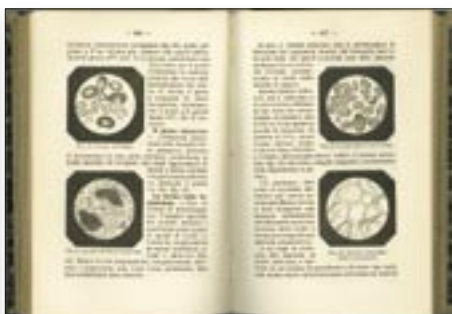
38. **BALLOR**, *Vino chinato - Qualità extra - 12 diplomi d'onore - 13 medaglie d'oro*, Torino, Freund Ballor & C.ia (stampa: Lit. Giorgis - Torino), 1880 (s.d. ma ca. 1880); 12,7x10,4 cm. Etchetta originale illustrata con la veduta dello stabilimento Ballor presso la stazione di Cambiano, stampa in cromolitografia.

39. **BIZZARRI**, *Vino chinato. Specialità della ditta G.C. Bizzarri - via Orivolo N° 15 - Firenze*, Firenze, Ditta G.C. Bizzarri (stampa: Lit. Ottavio Pieri - Firenze), (s.d. ma ca. 1880); 15x10,3 cm. Etichetta originale illustrata, stampa in cromolitografia.

40. **CUGNONI Giuseppe** (1824-1908), *Berlingaccio ditirambo di Giuseppe Cugnoni pubblicato il XXIV giugno MDCCCLXXX per festeggiare le Nozze Del suo figlio Guglielmo con Elvira Casalini*, Livorno, Tipografia di Francesco Vigo, 1880; 24x17,2 cm., brossura decorata, pp.50-(2), copertina con titolo stampato a due colori. Elegante pubblicazione stampata in occasione delle nozze Cugnoni-Casalini in cui è celebrato il banchetto di nozze degli sposi: "(...) Ciò son que' cannelloni / Di pasta, lessata, / Burrosi, caciati / Che da macco fur detti meccheroni....". (pag. 15). Intonso. Ottimo stato di conservazione. Prima edizione.

41. **ANONIMO**, *Commento del Grappa sopra la canzone in lode della salsiccia. Comento del Grappa nella canzone del Fiorenzuola in lode della salsiccia*, Bologna, Presso l'Editore Gaetano Romagnoli, 1881; 18,8x12,5 cm., brossura, pp.XXV-112, Opera pubblicata nella collana: "Scelta di curiosità letterarie inedite o rare dal secolo XII al XVII in Appendice alla Collezione di Opere inedite o rare. Dispensa CLXXXIV". Copertina tipografica. Prefazione di C. Alderighi. "(...) La Canzone in lode della Salsiccia dovette essere scritta da Agnolo Fiorenzuola, sotto il cui nome venne stampato più volte, e non da Antonfrancesco Grazzini detto il Lasca, al quale da taluno vorrebbe attribuirsi. Altri potrà indagare chi sotto il finto nome di Grappa fosse il vero autore di Commento (...)". (dalla prefazione di C. Alderighi). Tiratura di 202 esemplari numerati. Edizione originale (**Bibliografia**: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 192; Westbury 1963: pag. 118 nota nell'ultima riga).

42. **BALLOR**, *Vino Vermouth - Due medaglie d'Oro del Ministero - 12 diplomi d'onore - 13 medaglie d'oro*, (Torino), Freund Ballor & C.ia (stampa: Lit. Doyen di L. Simondetti - Torino), 1881 (s.d. ma ca. 1881); 15,3x10,5 cm. Etchetta originale illustrata con la veduta dello stabilimento Ballor presso la stazione di Cambiano, stampa in cromolitografia.

43. **CASELLA Francesco**, *Il nuovo cantiniere ossia l'arte di fabbricare e conservare ogni sorta di vini vecchi e nuovi...*, Napoli, Francesco Casella Libraio Editore, 1881; 15,7x10,5 cm., brossura originale, pp.96. Graziosa copertina figurata con una vignetta a piena pagina incisa in legno. Buono stato di conservazione. Prima edizione.

44. **ALESSANDRI Paolo Emilio**, *Cereali, farine sostanze feculacee pane paste alimentari*, Milano, Fratelli Dumolard, 1885; 18,8x12 cm., legatura in mezza pelle coeva, titolo e filetti dorati al dorso, pp.XX-330-(2), 80 incisioni in bianco e nero nel testo. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Niccoli 1902: pag. 191; Paleari Hanssler 1998: vol. I, pp. 16-17).

45. **CINZANO**, *Vermouth - Medaglie d'oro Milano 1881, Bordeaux 1882. Unico premiato con diploma d'onore Torino 1884 - Francesco Cinzano e Comp. Provv.ri delle Reali Case d'Italia e Portogallo*, Torino, Francesco Cinzano & C., (s.d. ma ca. 1885); 13,8x12,7 cm., etichetta originale stampata in cromolitografia. Al centro gli stemmi dei Savoia e dei Braganza. In alto la dicitura "Messo in bottiglia dal cliente".

46. **ANONIMO**, *Il re dei cuochi ossia l'arte di mangiare al gusto degl'italiani con cibi nostrali e stranieri opera contenente quanto è necessario per sapere bene ordinare e servire un pranzo non chè i migliori metodi per fare confetture, rosoli, liquori e gelati*, Firenze, Salani, 1886; 18,8x12,6 cm., brossura originale, pp.360, bella copertina illustrata da un incisione di E. Mazzanti, un antiporta figurato, 1 tavola in bianco e nero nel testo raffigurante una tavola imbandita per 24 persone. Raccolta di 796 ricette. Diffuse bruniture. Esemplare in eccellente stato di conservazione. (**Bibliografia**: Paleari - Henssler 1998: volume I, pag.619; Vanossi 1964: n. 520, pag. 56).

47. **ANTONIO Dottor**, *Il frutteto a tavola ed in dispensa. Cartelle del Dott. Antonio*, Milano, Casa Editrice Guigoni, 1887; 17,2x11,8 cm., brossura originale, pp.132, copertina illustrata. In appendice stampato su due pagine un prontuario dei vocaboli culinari tradotti in dialetto milanese. Esemplare parzialmente intonso. Un timbro di proprietà all'occhietto Buono stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Paleari - Henssler 1998: volume I, pag.33).

48. **ANNA MARIA Cav.**, *Il pasticciere di famiglia ossia l'arte di far da sè stessi dolci, torte, conserve composte, ecc. del cav. Anna Maria*, Milano, Paolo Carrara Editore, (1888); 19x12,5 cm., brossura originale, pp.112, bella copertina figurata parzialmente tagliata al margine esterno, 15 vignete incise nel testo con figure di utensili da utilizzare per la preparazione dei dolci. "...L'arte amabile e leggiadra del pasticciere è quindi degno coronamento alla classica arte della cucina, come l'architrave riccamente fregiato di un tempio è coronamento alle solide colonne del pronao, come il tralcio ondeggiante di rose è coronamento ad un'acconciatura da ballo dalle linee semplici e severe...". (Dall'introduzione). Prima edizione. (**Bibliografia**: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 32. Vanossi 1964: n. 20, pag. 9).

49. **ZARRI**, *Vermouth alla noce vomica*, Bologna, Farmacia Zarri (stampa: Lit. C. Neri - Bologna), 1888 (s.d. ma ca. 1888); 11,6x18,8 cm., Locandina pubblicitaria originale, stampa in cromolitografia. Testo: “La noce vomica associata a questo prezioso vino corroborante, è la miglior miscela di quest’eroico rimedio, meglio che sotto forma di pillole o pastiglie, dove non si è sempre sicuri di una perfetta divisione. Sotto questa forma è tollerata dagli stomachi più deboli ed avversi alle medicine, e loro ridona forza e appetito. E’ sovrano rimedio poi contro le dilatazioni di stomaco”. Piccole mancanze ai margini.

50. **BIANCHI & C.,** *Vino Vermouth preparato per l’esportazione*, Bra, Bianchi & C. (stampa: Off. Graf. Leopoldo Baroni & C. - Milano), 1890 (s.d. ma ca. 1890); 17,5x11 cm., Etichetta originale illustrata con la veduta dello stabilimento di Bra, stampa in cromolitografia.

51. **BOSCA**, *Bosca Vermouth*, Canelli, Luigi Bosca & Figli (stampa: Off. Graf. Necchi - Milano), 1890 (s.d. ma ca. 1890); 14,7X10 cm., Etichetta originale, stampa in cromolitografia.

52. **BRINDISI AL RE**, *Brindisi al Re*, 1890 (s.d. ma ca. 1890); 2,5x10 cm., etichetta originale stampata in cromolitografia in oro e celeste su fondo chiaro.

53. **MALLIGAND FILS**, *Ebullioscope perfectionné par E. Malligand Fils (Ebulliometro di Malligand)*, Paris, E. Malligand Fils, 1890 (s.d. ma ca. 1890); 26,5x16x10,7 cm., 4 pezzi nella loro scatola originale. Allegato un foglio «Relazione di Perizia» intestato all’Ufficio per l’Igiene del Comune di Bologna, redatto in data 28 agosto 1924 e firmato dal direttore del laboratorio. L’ebullioscopio di Malligand è uno strumento di misura del grado alcolemico approssimativo di un vino e si fonda sul principio che le miscele acqua - alcool (come il vino o la grappa) bollono a temperatura ben determinata, più bassa di quella dell’acqua, a seconda del loro contenuto in alcool. Questo apparecchio è costituito da una piccola caldaia metallica di forma conica C, la quale porta in basso un termosifone costituito da un anello metallico vuoto A, che può venir scaldato da un fornelletto ad alcool L. La caldaia è chiusa da un coperchio a vite con due fori, uno riceve un piccolo refrigerante R e attraverso l’altro passa un termometro piegato ad angolo retto T; sul braccio orizzontale può scorrere un regolo graduato S, sul quale sono segnati da destra a sinistra (da 0 a 25) i gradi alcolici corrispondenti alla temperatura dei rispettivi liquidi. Il tecnico che doveva fare una determinazione doveva dapprima fissare lo zero, che poteva variare a secondo della pressione atmosferica, facendo bollire un po’ d’acqua, Doveva, inoltre, aver cura di tenere costante la fiamma del fornellino e di riempire di acqua fredda il refrigerante. Ad ogni misurazione immetteva il vino nella caldaia sino ad un livello fisso e leggeva direttamente sul regolo il grado alcolico. Buono stato di conservazione.

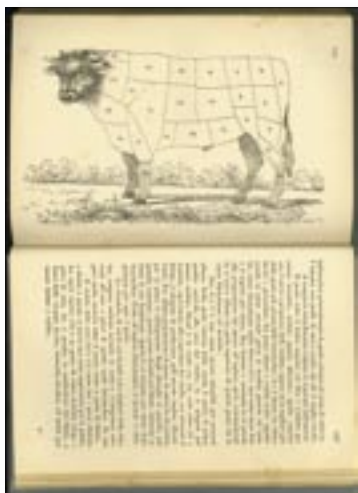
54. **MARTINI E ROSSI**, *Vino Vermouth confezionato per esportazione della Casa Martini e Rossi successori Martini, Sola e C. premiati con la Gran Medaglia d'Oro all'Esp. Univ. di Parigi 1878*, Torino, Martini e Rossi (stampa: Lit. Doyen di Luigi Simondetti - Torino), 1890 (s.d. ma ca. 1890); 14x11 cm. Etichetta originale illustrata, stampa in litografia.

55. **PASTORE Antonio**, *Vino Vermouth Torino - Confezionato per l'esportazione dalla Premiata Casa Antonio Pastore & C.*, Milano, Antonio Pastore & C. (stampa: Stab. D. Coen e C. - Milano), 1890 (s.d. ma ca. 1890); 14,5x11 cm.,Locandina originale illustrata, stampa in cromolitografia.

56. **SCIROPPO - FRAMBOISE**, *Sciroppo - Framboise*, (stampa: Lit. Galleani - Torino), 1890 (s.d. ma ca. 1890); 10,3x10,3 cm. Etichetta originale, stampa in litografia. Amorino che cavalca una bottiglia reggendo una coppa traboccante, con motivi decorativi floreali.

57. **FARNETI Rodolfo**, *Frutti freschi e secchi. Ortaggi*, Milano, Fratelli Dumolard Editori, 1892; 19,3x12,6 cm., brossura, pp.XXIII-(1)-712, copertina tipografica e 220 figure stampate incise nel testo. Dall'indice: Olive, giuggiole e corniole; Bietole, spinaci, acetoselle ed altri erbaggi da mangiarsi cotti; Insalate, Erbaggi aromatici e da condimento. Dorso con mancanze e un timbro di biblioteca privata sulla copertina e l'occhietto. Buono stato di conservazione. prima edizione. (**Bibliografia**: Paleari Henssler 1998: vol. I, pag. 288; Niccoli 1902: pag. 311).

58. **ALBERTI Giuseppe** (Premiata Distilleria Liquori), *Premiata Distilleria Liquori Giuseppe Alberti - Specialità Liquore Strega - Benevento - Rinomata Fabbrica di Torrone*, Benevento, Premiata Distilleria Liquori Giuseppe Alberti (stampa: Unione Tipo-Litografica Bresciana), (s.d. ca. 1893); 9,2x14,6 cm., cartolina pubblicitaria originale illustrata in cromolitografia, con veduta b.n. di Benevento.

59. **LAUDATI Giovanni**, *La fabbricazione razionale del vino pugliese. Studio pratico*, Torino, Tipografia L.Roux e C., 1893; 22x14 cm., graziosa legatura non editoriale in tela con tassello al dorso, copertine originali conservate, pp.340, 19 illustrazioni con figure di macchinari e apparecchiature enologiche. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 421; Pazzini 1995: pag. 441).

60. **PRATO Caterina**, *Manuale di Cucina per principianti e per cuoche già pratiche. Traduzione sulla 22. edizione tedesca. Riveduta dall'autrice*, Graz - Trieste, Libreria Styria Editrice - Libreria F. H. Schimpff, 1893; 20x13 cm., legatura editoriale in tela con decorazioni impresse a secco ai piatti e decorazioni in nero al dorso, pp.VI-673-(1), copertina illustrata, 1 vignetta a piena pagina incisa nel testo. Raccolta di oltre 500 ricette. Esemplare in ottimo stato di conservazione. Prima edizione italiana, tradotta dalla 22° edizione tedesca. (**Bibliografia**: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 597; Vanossi 1964: n. 510, pag. 55).

61. **BILLITZ G**(**eza**) (Pecs 1861 - Milano 1933), *Intorno alle sostanze azotate del latte e ad un nuovo preparato dietetico del latte (la ciccolata al latte)*, Milano, Estratto dal Bollettino Chimico-Farmaceutico - Fascicolo 6°, 1895 (marzo); 22x15 cm., brossura marmorizzata coeva con tassello di carta applicato al piatto e titolo manoscritto, pp.8, 2 tabelle nel testo. Studio di chimica alimentare sulla cioccolata al latte e il suo valore nutritivo in confronto a quello del cacao olandese e del cioccolato svizzero. Geza Billitz fu un chimico ungherese naturalizzato italiano. Buono stato di conservazione. Prima edizione in volume.

62. **DI COLA**, *Di Cola's Finest Sicily Macaroni - Giovanni Di Cola Furnisher to Their Royal Highness the Dukes of Aosta and Genoa - Manufacturing House of Superior Macaroni - Exportation to alla countries - Established January 1861*, Termini Imerese, Giovanni Di Cola (stampa: Stab. Crom. a vapore Favaloro - Palermo), 1895 (s.d. ma ca. 1895); 26x43 cm.. Locandina pubblicitaria originale, illustrata in cromolitografia, di artista anonimo. "Nato a Termini Imerese nel 1838, Giovanni Di Cola nel gennaio 1861 fonda la sua prima fabbrica di paste alimentari sita in piazza Botteghelle. Nel 1863, per soddisfare tutte le ordinazioni che si erano accumulate impiantò una seconda fabbrica di pasta dove lavorò la pasta di uso corrente, mentre nell'altra quelle di prima qualità, o cosi dette sopraffine, che venivano impiegate per la esportazione nei paesi europei e in america. La ditta ottenne riconoscimenti e medaglie in tante Esposizioni Nazionali ed Internazionali.

63. **SERRAVALLO**, *Vino di China Serravallo ferruginoso*, Trieste, Farmacia Serravallo, 1895 (s.d. ma ca. 1895); 9,4x14,4 cm., cartolina pubblicitaria illustrata a colori con la veduta di Piazza della Borsa a Trieste. La Farmacia al Redentore di Piazza Cavana a Trieste, fondata nel 1805 passò in proprietà del cav. Jacopo Serravallo nel 1848, ma solo nel 1890 venne inaugurata la nuova sede. Tutto attorno al loggiato c'erano molti locali adibiti agli svariati servizi che si connettevano con l'esercizio della farmacia: laboratorio chimico ed analitico, parlatori per medici, gabinetti per primi soccorsi. L'arredamento originale dell'epoca è vincolato dalle Belle Arti. Oggi la Farmacia al Redentore rientra negli «Italo Svevo itinerari» in quanto lo scrittore vi acquistava il famoso ricostituente «Vino di China Serravallo».

64. **ANONIMO**, *Calendario da barbiere*, s.l., s.e., 1900; 9,8x6,8 cm., brossura, pp.(4), calendarietto da barbiere ripiegato in quattro, illustrato da un verso con graziose illustrazioni stampate in cromolitografia di soggetto gastronomico. Sul retro è stampato su due facciate un calendario per l'anno 1900 con l'indicazione dei giorni della settimana e dei Santi. Ottimo stato di conservazione.

65. **MARANI**, *Antica e Prem. Fabbrica - Mandorlato della ditta I. Marani di Cologna Veneta - Fondata nel 1852*, Cologna Veneta (Verona), Ditta Italo Marani (produzione e stampa: Anonima Alma - Milano), 1900 (s.d. ma ca. 1900); 13,5x13,5x4,5 cm., scatola pubblicitaria rotonda originale in latta, con decorazioni floreali e titoli in oro e bleu. Il fondo della scatola reca la scritta: «Prodotto esclusivo di Cologna Veneta esportato e gustato in tutto il mondo». Ancora oggi non si riesce a stabilire la data certa dell'invezione di questo dolce. E' possibile, come si evince da antichi scritti, che il mandorlato fosse già conosciuto ed apprezzato al tempo della Serenissima Repubblica, che regnava incontrastata su gran parte del territorio veneto. La prima fabbrica di Mandorlato sorse a Cologna Veneta nel 1852 per iniziativa dello speziale Italo Marani e dal suo aiutante Rocco Garzotto, seguendo la ricetta del collega Antronio Finco, inventata qualche anno addietro. Esemplare in ottimo stato di conservazione, ermeticamente chiuso, diffuse lievi effrazioni e bruniture ai bordi bianchi.

66. **METLICOVITZ Leopoldo** (Trieste 1868 - Ponte Lambro, Como 1944): BRANCA Fratelli, *Fernet Branca dei Fratelli Branca - Milano - Amaro tonico corroborante digestivo*, Milano, Fratelli Branca (stampa (A. Bertarelli & C. - Milano), 1900 (s.d. ma ca. 1900); 14,5x3,4 cm., segnalibro originale illustrato a colori, stampato fronte e retro, con nastri applicati alle estremità. Il marchio del "Mondo" Branca viene ideato e disegnato da Leopoldo Metlicovitz nel 1893.

67. **MONDINI Salvatore**, *Il Marsala*, Casale Monferrato, Tipografia e Litografia Carlo Cassone, 1900; 18,8x13 cm., legatura editoriale in tela, pp.(6)-162-(2), 4 figure incise n.t. e numerose tabelle riepilogative. Ottimo stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Pazzini 1995: volume I, pag. 492).

68. **TONISSI Ranieri**, *Pochade. Monologo in versi martelliani*, Sampierdarena, 1900 (23 aprile); 31,5x21,8 cm., brossura, pp.16, Manoscritto originale, inedito scritto in chiara grafia. Scherzo teatrale in cui è protagonista un solerte cameriere di ristorante che cerca di soddisfare i clienti.

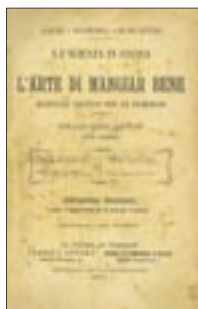
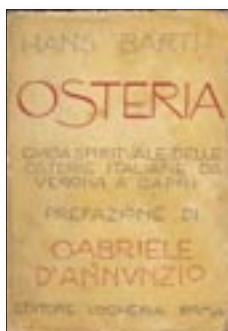
69. **VENCHI**, *Cioccolatini Venchi - Confetti - Caramelle (al verso del coperchio: Cioccolatini finissimi Venchi - Torino)*, Torino, Soc. Anon. Italiana Venchi (stampa e produzione: S. A.G. De Andreis e Manif. G. Casanova - Sampierdarena), 1900 (s.d. ma ca. 1900); 35x20x11 cm., scatola di latta pubblicitaria originale con disegni a colori. L'immagine sul coperchio ritrae la Mole Antonelliana e 3 amorini inquadrati in un ovale; ai lati 5 piccole vedute di Torino e 1 dello stabilimento Venchi, con un piccolo ritratto di Silvano Venchi. Silvano Venchi inizia l'attività di dolciere a 16 anni. All'età di 20 anni investe i propri risparmi per acquistare due calderoni di bronzo e poter cominciare così le sperimentazioni culinarie nel proprio appartamento. Nel 1878 apre il proprio laboratorio in via degli Artisti a Torino. Agli inizi del '900 si distingue soprattutto per le «Nougatine», bon-bon a base di nocciole tritate e caramellate, ricoperte di cioccolato extra fondente. Il laboratorio si estende a 300 metri quadrati. Nel 1924 dalla fusione di sei differenti ditte - Michele Talmone, Moriondo e Gariglio, Fabbriche Riunite Galatine Biscuits e Affini, Dora Biscuit, I.D.E.A. (Industria Dolciumi Ed Affini) e Ferdinando Bonatti - nasce la Unica, che nel 1934 si fonde con la Venchi dando origine alla Venchi-Unica. Nel 2000 la Venchi Unica si fonde con un´altra storica fabbrica di cioccolato piemontese, la Cuba (Cussino, Biscotti, Affini), fondata nel 1949 da Pietro Cussino e nota fra l'altro per la produzione dei "Cuneesi al Rhum" (praline ripiene di crema rhum colata in un guscio di cioccolato fondente, inventate dalla famiglia Arione), e cambia nome in Cuba Venchi. Da gennaio 2003 la denominazione aziendale si ritrasforma da Cuba Venchi in Venchi. Esemplare in discrete condizioni di conservazione, con alcune effrazioni in prossimità dei bordi, senza lesioni delle immagini.

70. **CECI Getulio** (Terni 1865-1932), *A tavola. Conferenza umoristica tenuta in Ancona al Circolo Impiegati Civli delle Pubbliche Amministrazioni nel maggio 1899*, Todi, Tipografia Foglietti, 1901; 24,3x16,8 cm., brossura decorata, pp.(8)-26-(2), copertina illustrata e 20 graziose piccole vignette nel testo. "...Mentre tante opinioni il tempo annoda e snoda, / da Adamo in qua mangiar fu sempre di gran moda. / Il pasto da principio fu semplice e frugale, / poi crebbe, s'arricchì, divenne baccanale; / e consultar la sacra e la profana istoria, / abbiam tanti banchetti da perder la memoria; / e molti, poi, son celebri e vanno ricordati/ perchè fatti speciali l'han caratterizzati..." (pag. 8). Esemplare stampato su carta forte, intonso e con **dedica autografa dell'autore all'occhietto**. Lievi fioriture. Ottimo stato di conservazione. Prima edizione.

71. **CAVAZZA Domizio**, *Le patate da cucina - da fecola - da foraggio. Norme colturali ad uso degli agricoltori*, Bologna, Società Tipografica Già Compositori, 1902; 18,5x13 cm., brossura illustrata, pp.58-(6), copertina illustrata con una vignetta viratta in rosso e 7 figure in bianco e nero. Prima edizione.

72. **ANONIMO**, *Il cuoco di famiglia ovvero l'arte di mangiar bene alla casalinga con cibi nostrali e forestieri contenente quanto è necessario per saper Il cuoco bene ordinare e servire un pranzo nonchè i migliori metodi per fare confetture, rosoli, liquori, e gelati*, Firenze, Adriano Salani, 1903; 18,2x11,5 cm., legatura in mezza percallina marrone. Titolo dorato al dorso, pp.(2)-256-(2), 1 tavola a piena pagina incisa nel testo. "...Chi mi ha compilato, riunendo quanto c'è di meglio in pietanze, pasticci, dolci, liquori, gelati, ecc., è stato un famoso Gastronomo, che sapendo giornalmente preparare le più ottime vivande, ha procurato perciò, di renderne consapevoli tutti...". (dall'introduzione). Raccolta di 342 ricette ordinate per: "Preparazioni diverse per l'uso della Cucina e della tavola", "Brodi e Consomè", "Sughi ed intingoli", "Minestre e zuppe di grasso", "Minestre e zuppe di magro", "Minestre asciutte di grasso", "Minestre asciutte di magro", "Salse e acciugate", "Guarnizioni diverse", "Lessi di grasso", "Lessi di magro", "Erbaggi, funghi e legumi", "Fritti di grasso", "Fritti di magro", "Frittelle", "Uova e frittate", "Umidi di grasso", "Umidi di magro", "Vivande ripiene", "Arrosti di grasso", "Arrosti di magro", "Insalate diverse", "Pasticceria e Dolci di vario genere", "Confetture, Rosoli, Liquori, Vini, Frutta in Guazzo e Gelati". Tracce d'uso al dorso e ai margini dei piatti, frontespizio e alcune pagine con macchie. Buono stato di conservazione. (**Bibliografia**: Paleari Hennsler 1998: volume I, pag. 227 e Vanossi 1964: n. 223, pag. 27, menzionano edizioni precedenti).

73. **BORGARELLO E(milio)**, *Il Gastronomo moderno. Vademecum ad uso degli albergatori, cuochi, segretari e persone d'albergo corredato da 250 Menus originali e moderni e da un Dizionario di Cucina...*, Milano, Ulrico Hoepli Editore Libraio della Real Casa, 1904; 15x10,5 cm., legatura editoriale in tela figurata a colori, pp.412-64, copertina illustrata a due colori e 250 esempi di menù realizzati in ristoranti di famosi alberghi internazionali. Il dizionario contiene oltre 4000 traduzioni ed annotazioni sul significato e l'etimologia dei termini più in uso nel gergo della cucina francese. Copertina lsbiadita. Prima edizione. (**Bibliografia**: Assirelli 1996: pag. 48; Vanossi 1964: n. 68, pag. 13).

74. **BARATTI & MILANO**, *Caramelle Baratti & Milano - Torino*, Torino, S.A. Baratti & Milano, (s.d. ma ca. 1905); 15x15x27,8 cm. Scatola tubolare di latta pubblicitaria, illustrata e decorata a colori, con la riproduzione del monumento «Principe Amedeo di Savoia» di Torino. Intorno al coperchio è visibile la scritta «Le caramelle si conservano se tenute ben chiuse in luogo fresco ed asciutto». Buono stato di conservazione. con alcune minuscole effrazioni non deturpanti. La Baratti & Milano dal 1858 è riconosciuta come una delle storiche pasticcerie della tradizione torinese, che deve la sua notorietà all'invenzione della famosa pralina Cremino. Dopo aver fatto esperienza a Parigi, Edoardo Baratti insieme al socio Milano fonda nel 1875 una confetteria, inaugurata col plauso della famiglia Savoia che conferì al locale lo stemma reale quale fornitore ufficiale della Casa Reale. Il locale è stato dichiarato Caffè Storico d'Italia.

75. **ARTUSI Pellegrino** (Forlimpopoli 1820 - Firenze 1911), *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie compilato da Pellegrino Artusi (774 ricette). 11ª Edizione con l'aggiunta di 8 nuove ricette*, Firenze, Si vende in Firenze presso l'Autore - presso R. Bemporad & Figlio - Tipografia di Salvatore Landi, 1907; 19,1x12 cm., legatura in mezza tela coeva, tassello al dorso con titolo in oro, pp.589-(1) (numero di pagine uguale alle copie censite in SBN), copertina anteriore tipografica e copertina posteriore illustrata con un immagine fotografica in bianco e nero, 1 tavola fuori testo con un ritratto dell'autore in bianco e nero protetta da un foglietto di carta velina (scollato). "La Scienza in cucina" venne pubblicata per la prima volta nel 1891 a spese dell'autore e nell'arco di vent'anni si susseguirono altre quattordici edizioni curate personalmente da Artusi. Dorso con lievi abrasioni, diffuse bruniture, esemplare mancante della copertina. Buono stato di conservazione. 11ª edizione, originale per l'aggiunta di 8 ricette non presenti nelle versioni precedenti.

76. **BARTH Hans** (Leipzig 1897 - Jacksonville 1956), *Osteria. Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri. Traduzione di Giovanni Bistolfi con prefazione di Gabriele D'Annunzio*, Roma, Enrico Voghera Editore, (1909); 19,6x12,8 cm., brossura, pp.XXII-234-(2), copertina tipografica a due colori. Descrizioni dettagliate di decine di osterie a Verona, Milano, Torino, Genova, Venezia, Bologna, Firenze, Roma, Napoli, Capri. "(...) Quella di Hans Barth «Osteria. Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri», tradotta dal tedesco con prefazione di Gabriele D'Annunzio, viene stampata nel 1910 e riedita nel 1921. Descrive i locali, i gestori, le loro spose e le giovani figlie, i vini e qualche piatto. Siccome si rivolge ai turisti italiani e tedeschi assetati, offre una tipologia assai ampia di locali fra cui trattorie, ristoranti, bar, birrerie..." (Capatti-Montanari). Piccole mancanze al dorso e ai margini delle copertine. Prima edizione italiana. (**Bibliografia**: Capatti - Montanari 2002: pag. 269).

77. **ARTUSI Pellegrino** (Forlimpopoli 1820 - Firenze 1911), *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie compilato da Pellegrino Artusi (790 ricette). 14ª Edizione e in appendice: "La cucina per gli stomachi deboli"*, Firenze, Tipografia Landi - Si vende in Firenze presso l'Autore - presso R. Bemporad & Figlio, 1910; 16,1x12,1 cm., brossura, pp. 618, copertina anteriore tipografica e copertina posteriore illustrata con un immagine fotografica in bianco e nero, 1 tavola fuori testo con un ritratto dell'autore in bianco e nero protetta da un foglietto di carta velina (scollato). Testo fondamentale nella storia della gastronomia italiana, Artusi, per la prima volta, propose un modello di cucina nazionale, con ricette ancora oggi simbolo della gastronomia italiana: gli spaghetti al pomodoro, il risotto alla milanese, il vitello tonnato, gli gnocchi, le scaloppine al marsala, le crostate di frutta e la zuppa inglese. Esemplare con margini di due pagine arricciati e ultima di indice mancante. Diffuse bruniture e copertina con ombreggiature del tempo. Buono stato di conservazione. 14ª Edizione - 52° migliaio. Edizione originale, penultima versione curata dall'autore prima della sua morte.

78. **CHAZALETTES & Co.**, *Premiata Fabbrica di Vermouth Liquori C.te Chazalettes e Co. - Torino*, Torino, (stampa: Stab. Lit. B. Marchisio e Figlio - Torino), 1910 (s.d. ma ca. 1910); 9x15,2 cm., cartolina pubblicitaria originale stampata a colori. Nel 1786, proprietario della liquoreria sita in Torino sotto i Portici di Piazza della Fiera (ora Piazza Castello), angolo Via della Palma (ora Via Viotti) - era il Signor Marendazzo. Aveva come aiutante di bottega, il signor Antonio Benedetto Carpano, emigrato in città da Bioglio Biellese, il quale - appena ebbe modo di apprezzare le qualità sopraffine del moscato - si prefisse di ricavarne un vino aromatizzato, addizionandolo ad erbe e spezie, secondo i dettami appresi da certi frati della sua valle nativa. Fu così che nacque il Vermouth. La novità piacque così tanto che i Torinesi presero ad affollare la modesta bouvette di P.za Castello, la quale divenne presto - e per quasi 140 anni - il ritrovo

più frequentato della città. Un cesto del prodotto fu inviato all'allora regnante Vittorio Amedeo III. Questi lo trovò squisito al punto di disporre la sospensione della produzione del rosolio, fabbricato a corte, e la notizia arrecò ulteriore successo alla nuova bevanda. Il Vermouth è prodotto con vino bianco addizionato ad un infuso di erbe e spezie, di oltre 30 tipi diversi, reso amabile con la aggiunta di zucchero ma senza impiego di coloranti. Nel secolo XVIII, in Torino ed in altre località del Piemonte, si sviluppò una vera e propria aristocrazia di vermuttieri. A Carpano seguirono Cora, Cinzano, Martini & Rossi, Gancia, Anselmo, Ballor, Calissano, Chazalettes, ecc. ecc., per merito dei quali, in misura e modi diversi, la diffusione del Vermouth di Torino divenne internazionale.

79. **COGLIATI Enrico & C.**, *Menu - Bill of Fare - Panorama di Empoli*, Empoli, Enrico Cogliati & C. (stampa: S.A.I.G.A. Armanino - Genova), 1910 (s.d. ma ca. 1910); 19,3x12,5 cm., cartoncino stampato fronte e retro, disegno di autore anonimo (Ezio Anichini?), stampa in cromolitografia con una piccola veduta della città di Empoli. Al retro una poesia di Lorenzo Stecchetti (Olindo Guerrini, Forlì 1845 - Bologna 1916) che pubblicizza il Chianti «Valle d'oro»: "Se del crudel Gennaio / Nella tenebra greve / Imperversa il rovaio / E turbina la neve, / Tormento il clalmaio, Ma, come un'ombra lieve, / Veggo il Settembre gaio / Cui puro il vin si deve // E il riveggo attraverso / Alla tazza che sfioro / Tra l'uno e l'altro verso // Tra i rubini colati / Nel Chianti Valle d'Oro / del Cavalier Cogliati". Menu originale, stampato a cura dell'azienda Vinicola Enrico Cogliati.

80. **RENZA & C.**, *Maccheronai Napolatani (Preso dal vero)*, Napoli, R. Renza & C., 1910 ca.; 8,5x13,3 cm., bella cartolina postale non viaggiata con un'immagine fotografica di mangiatori napoletani di "maccheroni stampata" in cromolitografia. Buono stato di conservazione.

81. **RICCI AMERICO & C.**, *Ricci Americo & C. - Perugia. Cioccolato - Confetti / Bonbons - Fondants, Perugia, Ricci Americo & C.*, 1910 (s.d. ma ca. 1910); 20,5x14x5 cm., scatola di cartone illustrata con disegni floreali di gusto liberty di autore ignoto, merletto ai bordi. All'interno una veduta fotografica panoramica di Perugia virata in bistro. Esemplare in ottime condizioni di conservazione.

82. **VERGANI**, *Torrone Vergani - Cremona (Italia). Vergani Secondo - Torrone sopraffino. La miglior marca*, Cremona, Vergani Secondo, 1910 (s.d. ma ca. 1910); 25,5x22,5x4 cm., scatola pubblicitaria originale di cartone con decorazioni in oro, celeste e bordeau su fondo beige di artista anonimo. Nell'Ottocento a Cremona molte drogherie e anche alcune farmacie producevano artigianalmente il torrone. Una delle più rinomate e frequentate era la drogheria di Porta Venezia, in cui lavorava come garzone Secondo Vergani. Nel 1881 Vergani riuscì ad acquistare il negozio e fondò la sua ditta nel retrobottega. Ebbe presto successo, tanto che la produzione dopo non molto fu spostata altrove e il negozio divenne punto vendita delle specialità cremonesi, torrone Vergani e mostarda, esportate dall'azienda in tutto il mondo. Ottimo stato di conservazione.

83. **LISINI Alessandro**, *La forchetta da tavola*, Siena, Tip. e Lit. Sordomuti Ditta L. Lazzeri, 1911; 24,4x17,4 cm., brossura, pp.38-(2), copertina illustrata a due colori e 7 illustrazioni in bianco e nero nel testo con figure di forchette di varie epoche. **Dedica autografa dell'autore** sulla copertina. Tiratura di 210 esemplari.

84. **PAGLIOTTI** (Distilleria), *Distilleria Cav. G. Pagliotti - Cuorgné - Casa fondata nel 1870*, Cuorgnè, Lit. Cartonaggi Pecco - Torino, (s.d. ma ca. 1911); 15,2x10,5 cm., cartolina pubblicitaria originale illustrata, stampa in cromolitografia.

85. **AA.VV.**, *Gastronomia poetica modenese. Sonetti di vari eccellenti autori composti nei vari dialetti della provincia di Modena...*, Bologna (23 marzo), Tipografia Garagnani, 1912; 24x16,5 cm., brossura, pp.(20), copertina illustrata con una carta "gastrotopografica" della provincia di Modena. Raccolta di poesie in vernacolo modenese di G. Nascimbeni, V. Guandalini, E. Benati, L. Rosa, G. Testi, G. Fabriani e altri. Foriture nel testo. **Dedica autografa di G. Nascimbeni al frontespizio**. Prima edizione. (**Bibliografia**: Vanossi 1964: n. 297, pag. 364).

86. **MARTELLI Giovanni**, *Coltivazione artificiale dei funghi commestibili*, Catania, Francesco Battiato Editore - Biblioteca d'Agricoltura ed Industrie Affini, 1912; 18,5x12,2 cm., brossura con piccola illustrazione, pp.(2)-112- (2), copertina tipografica. Opera suddivisa in 8 capitoli: I. Notizie generali; II. Cenni botanici; III. Norme pratiche di coltivazione; IV. Proprietà dei funghi; V. Produzione, consumo ecc. in Italia; VI. Uso dei funghi (con 25 ricette), VII. Conservazione dei funghi; VIII. Cause nemiche ai Funghi. Prima edizione.

87. **BERTARELLI Ernesto**, *I consigli della mensa*, Torino, S.T.E.N. Società Tipografico Editrice Nazionale, 1913; 19X12,5 cm., brossura, pp.248, copertina tipografica con titolo stampato in blue. Copertina anteriore parzialmente staccata e con piccole mancanze ai margini. Esemplare intonso. Buono stato di conservazione. Prima edizione.

88. **JARRO** (Giulio Piccini, Volterra 1849 - Firenze 1915), *Almanacco gastronomico. Ricette * meditazioni * facezie * storielle culinarie, ecc.*, Firenze, Bemporad & Figlio, 1913; 18,8x13 cm., brossura, pp.200, bella copertina anteriore illustrata a colori, raccolta di aneddotti, curiosita, notizie e ricette di cucina curata dal giornalista-buongustaio Giulio Puccini (Jarro). Copertina posteriore posticcia. Prima edizione. (**Bibliografia**: Vanossi 1964: n. 488, pag. 53).

89. **SERRAVALLO**, *Serravallo's China - Wein mit Eisen*, Trieste, J. Serravallo, 1913 (s.d. ma ca. 1913/1914); 53x45 cm., cartone pubblicitario con ovale nero in velluto al centro e 57 fac-simili di medaglie, premi vinti dalla Farmacia Jacopo Serravallo di Trieste. La Farmacia al Redentore di Piazza Cavana a Trieste, fondata nel 1805 passò in proprietà del cav. Jacopo Serravallo nel 1848, ma solo nel 1890 venne inaugurata la nuova sede. Tutto attorno al loggiato c'erano molti locali adibiti agli svariati servizi che si connettevano con l'esercizio della farmacia: laboratorio chimico ed analitico, parlatori per medici, gabinetti per primi soccorsi. L'arredamento originale dell'epoca è vincolato dalle Belle Arti. Oggi la Farmacia al Redentore rientra negli «Italo Svevo itinerari» in quanto lo scrittore vi acquistava il famoso ricostituente «Vino di China Serravallo».

90. **PASINI C.**, *Vino Santo*, Palermo, Stab. Tip. Virzì, 1915; 24x16x4 cm., brossura originale, pp.12, copertina originale con decorazioni e una tavola a xilografica ritoccata all'acquarello applicata. Operetta divisa in tre parti: I. Metodo usuale di fabbricazione (Scelta dell'uva e suo appasimento, Ammostatura, Rammolimento delle bucce e torchiatura, Depurazione e fermentazione - Prodotti secondari). II. Varianti del metodo. III. Chiarimenti (Cause della fermentazione, Conseguenze della fermentazione, Avvertimenti). Intonso. Prima edizione.

91. **ANONIMO**, *La cucina casareccia*, Napoli, Gennaro Monte Libraio - Editore, 1916; 17,8x12 cm., brossura, pp.96, bella copertina illustrata in bianco e nero. Raccolta di 280 ricette: Beccacie ripiene, Cappone al riso, Carne d'agnello soffritta, Culatta di manzo soffritta, Lepre arrosto alla prussiana, Mele alla regina, Intingolo di castagne alla valtellinese, Trota alla genovese, Vitello a tonno, Dindo alla miolanese, Pizza di ricotta, Trippa di mille foglie, Ragù di tartufi e molte altre. Tracce d'uso alle copertine e al dorso, alcuni fogli slegati. Prima edizione.

92. **MARTINOTTI Federico**, *Il miele d'uva*, Casale Monferrato, Stabilimento Tipografico Ditta C. Cassone, 1917; 29,8x21,6 cm., brossura decorata, pp.4, copertina con titolo inquadrato da un'elegante cornice docorativa, 3 illustrazioni in bianco e nero nel testo raffiguranti un Congelatore inventato da Eudo Monti. Estratto editoriale dal "Giornale Vinicolo Italiano" N. 31-33 - 5-19 Agosto 1917. Gora di umidità al margine esterno. Prima edizione in volume.

93. **MUSCI Giuseppe**, *Il primativo di gioia*, (Bari), S.T.E.B. Società Tipografica Editrice Barese, s.d. 1917 c.a.; 24,4x17 cm., brossura, pp.32 (incluse le copertine), copertina illustrata, 8 immagini fotografiche in bianco e 4 tabelle nero nel testo. Un piccolo timbro e una scritta a matita in copertina. Prima edizione.

94. **GUERRINI Olindo** (Forlì 1845 - Bologna 1916), *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa raccolta di Olindo Guerrini*, Roma, A.F. Formiggini, 1918; 19x11,7 cm., brossura, pp.XVI-334-(2), copertina illustrata, 13 vignette nel testo di Augusto Majani. Sorprendente e spregiudicata raccolta di ricette che invita a conciliare la fantasia con la salvaguardia del bilancio familiare. Occorre senza dubbio molta più inventiva e intelligenza per cucinare con arte gli avanzi che non un costoso pezzo di filetto il quale, per così dire, parla da solo. Cucinare gli avanzi significa quasi reinventare la materia prima, trasformarla in qualcosa di nuovo che non ricordi neppure alla lontana la pietanza del giorno precedente. Fu lo stesso Artusi che incoraggiò Guerrini a pubblicare il prezioso ricettario che, pronto già dal 1896, uscì però postumo da Formiggini nel 1918, a due anni dalla morte dello scrittore, nonché gastro-nomo e bibliotecario romagnolo. Copertina con abrasioni. Prima edizione postuma. (**Bibliografia**: Vanossi 1964: n. 330, pag. 38 menziona erratamente un'edizione del 1898 confondendola con quella di Formiggini del 1918).

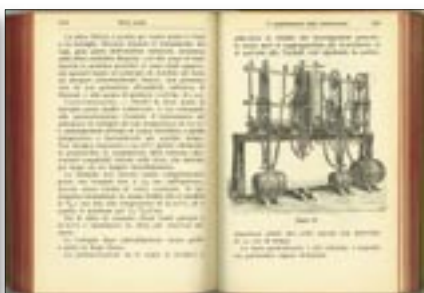
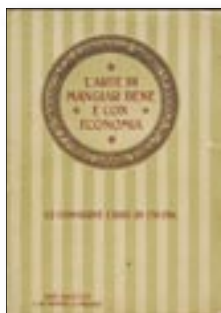
95. **AA.VV.**, *100 ricette di cucina vegetariana*, Milano, Casa Editrice Sonzogno, Biblioteca Casalinga, (1920); 14,4x10,5 cm., brossura, pp.32, copertina illustrata. Raccolta di 100 ricette: riso arrostito, fette di miglio alla «gratin», Pasticcio di tritello d'avena, Patate alla crema, Pane di cavolfiori, Carote in salsa bianca, Scorzonera con piselli, Navoni allo zucchero, «Salmis» di fondi di carciofo e funghi, Cipolle dolci farcite, Budino di formaggio bianco, Dolce brasiliano, «Charlotte» di mele meringata, Tortelli di mele e molte altre. Copertina con piccole macchie e bruniture. Discreto stato di conservazione. (**Bibliografia**: Vanossi 1964: pag. 17 indica la prima edizione).

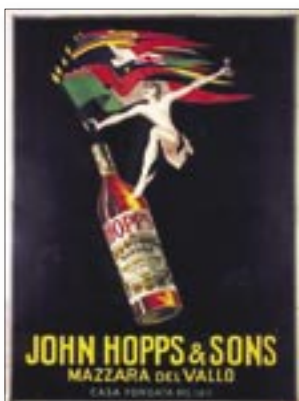
96. **AA.VV.**, *100 maniere di preparare i piatti freddi*, Milano, Casa Editrice Sonzogno, Biblioteca Casalinga, 1926; 14,4x10,5 cm., brossura, pp.47-(1), copertina illustrata. Raccolta di 100 ricette: Pasticcio alla gelatina, Capretto alla menta, Piedi d'agnello alla salsa verde, Costoletta all'alsaziana, Terrina d'anitrella alla gelatina, Pasticcio di allodole, Frittate di «purée» di vitello e prosciutto, Salmone ai tartufi, Arance alle fragole e altre. Copertina con bruniture. Buono stato di conservazione (**Bibliografia**: Vanossi 1964: pag. 17 indica la prima edizione).

97. **ARTUSI Pellegrino** (Forlimpopoli 1820 - Firenze 1911), *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie compilato da Pellegrino Artusi. Terza edizione corretta ed ampliata*, Milano, Casa Editrice Bietti, s.d. (1920 ca.); 18,3x12,1 cm., brossura, pp.456, copertina illustrata a colori. Raccolta di 599 ricette. Tracce d'uso al dorso e alle copertine. Interno in buono stato di conservazione. Terza edizione pubblicata dalla Casa Editrice Bietti.

98. **RERI Gina**, *La gola*, Milano, A. Tonio Vallardi Editore, Il Buon Esempio - Biblioteca Popolare per i Fanciulli, s.d. (1925 ca.); 18,3x12 cm., brossura illustrata a colori, pp.24, bella copertina stampata in cromolitografia firmata Lory Pasini, 3 illustrazioni in bianco e nero nel testo di cui una firmata M.Mertè. Raccolta di quattro brevi racconti per bambini intitolati: La Gola, La pesca di Paolucci, Il canarino scompiacente, Un figliolo cattivo. Il titolo dell'opera è suggerito dal tema della prima novella in cui si narra dell'ingordigia di un fanciullo di nome Giannino.

99. **RODOLFI**, Estratto di pomodoro qualità super - marca Alpino, Ozzano Taro - Parma, Ditta Rodolfi Mansueto, 1920 (s.d. ma ca. 1920); 10x7,5x7,5 cm., barattolo originale in latta illustrato in litografia a colori. La Rodolfi ha le sue origini a Vicofertile, dove, negli anni Novanta dell'Ottocento, Giuseppe e Remigio conducevano una trattoria. Fu Remigio ad iniziare a San Pancrazio nel 1896 la produzione di concentrato in un piccolo opificio, cessato poi nel 1907. Giuseppe, invece, con il figlio Mansueto, nato nel 1892, iniziò ad occuparsi di lavorazione del latte, dapprima a San Ruffino e poi a Ozzano Taro. Qui sarà Mansueto ad orientarsi verso l'agricoltura attraverso l'acquisizione di terreni contigui al caseificio (corte Villanuova) e poi di fabbricazione delle conserve di pomodoro, attività che si consoliderà dopo la Prima Guerra mondiale coesistendo sempre con l'azienda agricola e con il caseificio. Proprio dalla sua esperienza nel conflitto, Mansueto Rodolfi trarrà il marchio «Alpino» rimasto fino ad oggi il logotipo dei propri prodotti conservati. Esemplare in buono stato di conservazione, con tracce di ossidazione ai bordi.

100. **BONDON Carlo**, *L'Industria delle marmellate in Italia. Sua importanza presente ed avvenire in relazione con lo sviluppo della frutticoltura*, Torino - Genova, Lattes & C., 1921; 19,5x12,5 cm., brossura illustrata, pp.(4)-98-(2), copertina illustrata in bianco e nero, Indice dei capitoli: I. La frutticoltura italiana e le industrie agrarie con le quali essa è connessa. II. Ragioni favorevoli per una più larga produzione delle marmellate in Italia. III. Sviluppo dell'industria delle marmellate all'estero. IV. L'industria delle marmellate in Italia allo stato attuale. V. La produzione e il commercio dello zucchero e disposizioni relative... VI. Principii sostanziali su cui si basa la tecnica della trasformazione della frutta in marmellate. VII. Le materie prime occorrenti. VIII. Tecnica industriale. IX. Mezzi atti a facilitare lo sviluppo dell'industria di marmellate. Prima edizione.

101. **ANGIOLANI A**(**rgeo**) - **DORNA C**(**esare**), *La fabbricazione della birra. (Materie prime - tecnologie - Laboratorio)*, Milano, Ulrico Hoepli, 1922; 15X10 cm., legatura editoriale in tela, pp.VIII-358-(4), copertina tipografica, frontespizio con titolo stampato a due colori (rosso e nero), 47 zincografie nel testo, alcune delle quali a piena pagina, con figure di macchinari. Prima edizione. (**Bibliografia**: Assirelli 1996: pag. 36; Vanossi 1979: pp. 39-40).

102. **COMETTI MAGNANI Angiola**, *L'Arte di mangiar bene e con economia. Le conserve Cirio in cucina 320 ricette e 12 minuti di pranzi*, Torino, Società Generale delle Conserve Alimentari "Cirio", 1922; 23x15,6 cm., brossura con decorazione a stampa, pp.158, copertina illustrata a due colori (rosso e verde). Raccolta di 321 ricette. In allegato 12 esempi di pro,memoria ("Minute") per il pranzo, le colazioni e i pranzi al sacco. Alcune mancanze al dorso. Prima edizione.

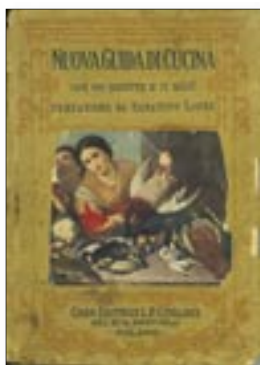
103. **MAUZAN Lucien Achille** (Gap, Francia 1883 - 1952), *G. Loreti - Roma via Cola di Rienzo 242. Caramelle confetti cioccolato*, (Roma), G. Loreti (stampa: MAGA, Parigi - Milano), 1922 (s.d. ma ca. 1922); 26x17 cm., locandina pubblicitaria illustrata a colori, stampata in litografia. L'immagine non è firmata ma è certamente di Mauzan che lavorò dal 1919 al 1923 per l'agenzia MAGA di Giovanni Magagnoli. Edizione originale.

104. **BAZZI Mario** (Bologna 1891 - 1954), *John Hopps & Sons - Mazara del Vallo - Casa fondata nel 1811*, Mazara del Vallo, John Hopps & Sons (stampa: I.G.A.P. - Roma), 1923 (s.d. ma 1923); 47x32 cm., locandina pubblicitaria

originale, disegno a colori di Mario Bazzi, stampato in litografia. Viene pubblicizzato il vino Marsala. Vintage. (**Bibliografia**: «Catalogo Bolaffi del Manifesto Italiano», Torino, Giulio Bolaffi Editore, 1995: pag. 13).

105. **CIOCCA Giuseppe**, *Il pasticciere e confettiere moderno. Raccolta completa di ricette per ogni genere di biscotti - torte - paste al lievito - petits fours - confetteria - creme - frutti canditi - gelati - ecc. con dettagliata descrizione per la fabbricazione dei biscotti inglesi, del cioccolato e dei confetti. Metodo pratico per la decorazione delle torte e dei dolci fantasia e Brevi cenni di chimica applicata all'industria dolciaria*, Milano, Hoepli, 1923; 15x10,5 cm., legatura editoriale in tela illustrata a colori, pp.LXXVIII-574-(2). Copertina illustrata a colori, 24 tavole stampate in cromolitografia e 179 zincografie nel testo. Raccolta di 700 ricette. Prefazione di Alberto Cougnet. Copertina leggermente scolorita. Quarta edizione ampliata. (**Bibliografia**: Assirelli 1996: pag. 59).

106. **AA.VV.**, *100 maniere di cucinare i legumi*, Milano, Casa Editrice Sonzogno, Biblioteca Casalinga, (1924); 14,4x10,5 cm., brossura, pp.37-(3), copertina illustrata. Raccolta di 100 ricette: Carciofi alla «bonne femme», Frittura di carciofi, Melanzane alla Linguadoca, Carote ai vermicelli, Purée di carote con panna, Cardi al midollo, Cavolo al lardo, Cavolo con patate, Frittelle di spinaci, Faciuoli al sugo d'oca, Pudding all'acetosa, Porri alla salsa e molte altre. Buono stato di conservazione. (**Bibliografia**: Vanossi 1964: pag. 17 indica la prima edizione).

107. **ARTUSI Pellegrino** (Forlimpopoli 1820 - Firenze 1911), *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie compilato da Pellegrino Artusi (790 ricette). 28ª Edizione e in appendice: "La cucina per gli stomachi deboli"*, Firenze, Bemporad & Figlio, 1924; 19,3x12,6 cm., brossura, pp.618, copertina anteriore tipografica e copertina posteriore illustrata con un immagine fotografica in bianco e nero, 1 tavola fuori testo con un ritratto dell'autore in bianco e nero protetta da un foglietto di carta velina. Opera contenente 790 ricette ordinate nei seguenti capitoli: "Brodi", "Gelatine e sughi", "Minestre in brodo", "Minestre asciutte e di magro", "Principii", "Salse", "Uova", "Paste e pastelle", "Ripieni", "Fritti", "Lesso", "Tramessi", "Umidi", "Rifreddi", "Erbaggi e legumi", "Piatti di pesce", "Arrosti", "Pasticceria", "Torte e dolci al cucchiaio", "Sciroppi", "Conserve", "Liquori", "Gelati", "Cose diverse", "Cucina per gli stomachi deboli", "Note di pranzi", "Colazioni alla forchetta". "La Scienza in cucina" venne pubblicata per la prima volta nel 1891 a spese dell'autore e nell'arco di vent'anni si susseguirono altre quindici edizioni curate da lui personalmente e di volta in volta ampliate. Ottimo stato di conservazione. 28a Edizione - 178° migliaio.

108. **ANONIMO**, *Birra doppio malto S. Giusto - Fabbrica Dreher*, Trieste, Riunite Fabbriche di Birra S.A. Anton Dreher, 1925 (s.d. ma ca. 1925); 30x24,5 cm., locandina pubblicitaria originale stampata fronte e retro, stampa in litografia a colori. Lo stesso disegno, con leggere varianti, si trova riprodotto in un grande manifesto stampato dalle Arti Grafiche di Bergamo, ed è attribuito a Marcello Dudovich. Al retro un testo pubblicitario che esalta le virtù curative della bevanda che "si confà specialmente per anemici, convalescenti e per cure ricostituenti, viene inoltre, con buon successo, raccomandata dai medici quale rimedio per la nervosità, disturbi di stomaco e di digestione, come pure quale corroborante di facile digestione specialmente adatto per madri e nutrici". Vintage.

109. **ANONIMO**, *Nuova Guida di Cucina. Con prefazione di Sabatino Loperz*, Milano, Casa editrice Cogliani, s.d. (1926); 19,7x14,5 cm., brossura, pp.XII-200, copertina illustrata con una tavola a colori applicata. Raccolta di 890 ricette e 72 menù. Mancanze al dorso e ai margini delle copertine, un'annotazione a matita all'occhietto. Prima edizione. (**Bibliografia**: Vanossi 1964: n. 452, pag. 49).

110. **CAPPIELLO Leonetto** (Livorno 1875 - Cannes 1942), *Cinzano Vermouth - Torino*, Barcellona, Cinzano Vermouth - Vini S.A. (stampa: Tip. Lit. Llauger - Barcelona), 1925; 14,1x9 cm., plaquette, pp.4, copertina illustrata a colori di Leonetto Cappiello (il famoso «Cavaliere su zebra» del 1910). Catalogo originale con i prezzi per il mercato spagnolo.

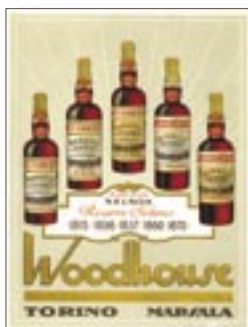
111. **FLORIO**, *Marsala - Riserve O.G.S. - 1860 - 1870 - 1872 - 1873 (Prix courant pour l'exportation n. 2)*, Torino - Marsala, Florio & C. Società Anonima Vinicola Italiana, 1925 (s.d. ma ca. 1925); 19,3x14 cm., plaquette, pp.8, copertina illustrata a colori. Allegato anche il prezziario n. 3 del 1926. Catalogo pubblicitario originale con i prezzi. A Marsala, gli inglesi Woodhouse e Ingham avevano avviato la produzione del Marsala, un vino dolce e zuccherino, la cui nascita si faceva risalire tra i secoli XVIII e XIX. Come afferma Massimo Albertini, studioso di storia di gastronomia, Vincenzo Florio fece diventare il Marsala il simbolo della "buona cena" e dell'ospitalità di tutte le famiglie italiane, soppiantando il tradizionale "Vermouth". Infatti la produzione nel 1853 avrebbe raggiunto le 6900 botti annue,di cui 1600 della ditta Florio, 1300 della ditta Woodhouse e 4000 della Ingham.

112. **INGEGNOLI Fratelli**, *600 modi di cucinare gli ortaggi*, Milano, Fratelli Ingegoli - Corso Bueno Aires, 1925; 18,2x13,2 cm., brossura, pp.256-(8 pubblicitarie), bella copertina illustrata a colori e 10 figure al tratto nel testo. Raccolta di 587 ricette. Dall'indice: Aglio in salsa alla provenzale, Asparagi alla crema, Barbabietole in salsa piccante, Broccoli in salsa bianca, Carciofi alla milanese, Carote in purée, Cavoli in frittura colle patate, Cipolle alla Soubise, Fagiuoli allo zabaglione e molte altre. Ottimo stato di conservazione. (**Bibliografia**: Vanossi 1964: n. 342, pag. 39 menziona un'edizione precedente).

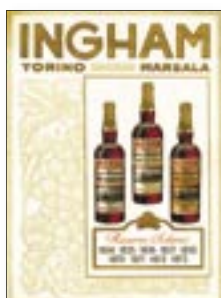
113. **MAJANI Augusto** (detto Nasica, Budrio, Bologna 1867 - Buttrio, Udine 1959), *Nei regni della gastronomia. Spigolature storiche e considerazioni... filosofiche di un malnutrito*, Bologna, Nicola Zanichelli, 1925; 19x13,6 cm., brossura, pp.70, copertina illustrata, 10 tavole in bianco e nero fuori testo e 40 illustrazioni in bianco e nero nel testo. "(...) Da un'alimentazione completa, economica e sana, dipendono la salute, l'allegria, il coraggio al lavoro, la felicità presente e di conseguenza l'avvenire di tutti i membri di una famiglia. Dunque l'Arte della cucina o Arte culinaria - dal latino coquinaria - è altamente utile. Ho detto Arte poichè i modi diversi che vengono indicati per meglio cucinare e servire le vivande costituiscono, senza dubbio, una vera Arte, nel senso più largo della parola. L'Arte gastronomica è l'arte del gusto, come la musica per dell'udito, e la pittura, scultura e architettura quella della vista...". (pag. 5). Prima edizione.

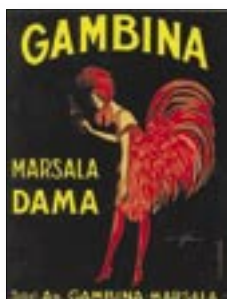
114. **MAJANI Augusto** (detto Nasica, Budrio, Bologna 1867 - Buttrio, Udine 1959), *Maiale in livrea (senza titolo)*, 1925 (s.d. ma ca. 1925); 64x48 cm., Olio su tela, non firmato.

115. **MARCHESI Francesco**, *Le Cantine Sociali*, Casale Monferrato, Casa Editrice Fratelli Marescalchi, 1925; 19x11,5 cm., brossura, pp.VI-(2)-84, copertina illustrata con piccola vignetta in bianco e nero, numerose tabelle nel testo. Introduzione di Arturo Marescalchi. Alcuni fogli sciolti. Prima edizione.

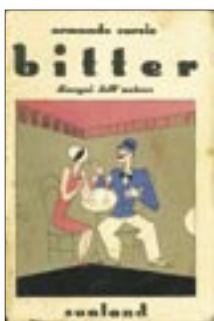
116. **RICASOLI**, *Il Chianti e la casa vinicola Barone Ricasoli*, Siena, Stab. Arti Grafiche Lazzeri, s.d. (1925 ca.); 23,8x16,6 cm., leporello ripiegato in quattro, pp.8, pieghevole stampato al fronte e al retro, interamente illustrato con graziose vignette allegoriche a due colori e vedute xilografiche originali a tre colori dei castelli di Brolio, Meleto e Castagnoli disegnate da Dario Neri. "...Il Chianti di Brolio lascia la bocca buona e profumata; dà allo stomaco un dolce senso di calore ed offre all'organismo tutto uno stato di grande benessere: ha tutte le qualità di un tonico..." (pag. 7). Prima edizione.

117. **WOODHOUSE**, *Riserva Nelson - Riserve Soleras 1815 - 1836 - 1837 - 1860 - 1870 (Current price list for the export trade n. 2)*, Torino - Marsala, Woodhouse & C., 1925 (s.d. ma 1925); 19,3x14 cm., plaquette, pp.4, copertina illustrata a colori. Catalogo pubblicitario originale con i prezzi. La versione più accreditata sulla nascita del Marsala come vino liquoroso è incentrata sulla figura del commerciante inglese John Woodhouse il quale nel 1773 approdò con la nave su cui viaggiava nel porto di Marsala. Secondo la tradizione, durante la sosta lui ed il resto dell'equipaggio ebbero modo di gustare il vino prodotto nella zona, che veniva invecchiato in botti di legno assumendo un gusto analogo ai vini spagnoli e portoghesi molto diffusi in quel periodo in Inghilterra. Il metodo di invecchiamento utilizzato dalla gente del luogo, denominato «in perpetuum», consisteva nel rabboccare le botti che contenevano una parte del vino consumato durante l'anno con il vino di nuova produzione, in maniera da conservarne le caratteristiche. Il vino così trattato piacque a tal punto che Woodhouse decise di imbarcarne una cinquantina di barili, addizionandolo però con acquavite di vino, al fine di elevarne il tenore alcolico e di preservarne le caratteristiche durante il lungo viaggio in mare. Quel vino siciliano poco costoso riscosse in Inghilterra un grande successo, tanto che Woodhouse decise di ritornare in Sicilia e di iniziarne la produzione e la commercializzazione, utilizzando per l'affinamento il metodo Soleras. (ALTRI ESEMPLARI: 1) in lingua francese, aggiunte 4 pagine con l'aggiornamento dei prezzi (1926); 2) Listino estero n. 3, pp. 4 (1926); Listino 15 ottobre 1934, pp. 4.

118. **AA.VV.**, *100 maniere di praparare l'insalata*, Milano, Casa Editrice Sonzogno, Biblioteca Casalinga, (1926); 14,4x10,5 cm., brossura, pp.48, copertina illustrata. Raccolta di 100 ricette: Insalata di lattuga con uova sode, Insalata romana alla crema, Insalata di cicoria alla genovese, Insalata di cardi alla spagnuola, Bodino d'insalata di legumi, Insalata di patate con tartufi, Vitello e lingua di bue in insalata, Insalata di melone alle fragole e molte altre. Lievi bruniture in copertina. Buono stato di conservazione. (**Bibliografia**: Vanossi 1964: pag. 17 indica la prima edizione).

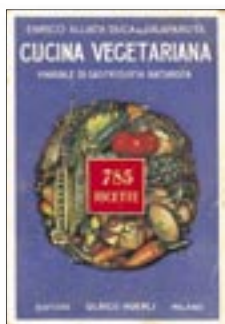
119. **AA.VV.**, *Il Chianti*, Firenze, Consorzio per la Difesa del vino Tipico del Chianti, 1926; 19x11 cm., brossura, pp.20, copertina illustrata, 9 immagini fotografiche in bianco e nero nel testo con vedute di Radda, Gaiole, Castello di Brolio, S.Gusmè, Castellina, Vagliagli, Greve e 1 marca originale a colori incollata a pag. 18 con il simbolo del "Gallo nero". Il Consorzio per la difesa del vino tipico del Chianti fu istituito nel maggio del 1924 a Radda in Chianti. Edizione originale.

120. **INGHAM**, *Riserve Soleras: 1834 - 1835 - 1836 - 1837 - 1850 - 1870 - 1871 - 1873 (Prix courant pour l'exportation n. 3)*, Torino - Marsala, Ingham Whitaker & C., 1926 (s.d. ma 1926); 19,2x14 cm., plaquette, pp.4, copertina illustrata a colori. Catalogo pubblicitario originale con i prezzi.

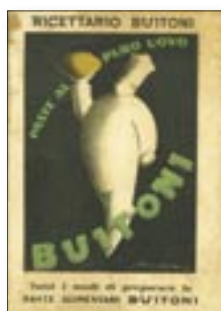
121. **ROMPINI Omero**, *La cucina dell'amore. Manuale culinario afrodisiaco per gli adulti dei due sessi. Rigenerazione fisica, virilità e giovinezza ricuperate per l'impiego appropriato dei cibi, condimenti, aromi, salse ecc.*, Catania, Libreria Tirelli di F. Guaitolini, 1926; 24,3x14,6 cm., brossura, pp.216, copertina tipografica. Esemplare Intonso. Prima edizione. (**Bibliografia**: Gatta 2008: pag. 63 e pag. 69; Vanossi 1964: n. 534, pag. 58).

122. **GOLIA** (Eugenio Colmo, Torino 1885 - 1967), *Marsala Dama*, Marsala, Soc. Anon. Gambina - Marsala, 1928 (s.d. ma 1928); 13,8x10 cm., etichetta originale stampata a colori con disegno di Golia. Allegata un'altra etichetta, in formato piccolo 9x4,2 cm., stessa immagine.

123. **MUGGIANI Giorgio** (Milano 1887 - 1938), *Biscotti Lazzaroni*, Saronno, Lazzaroni (stampa: Edizioni Muggiani - Milano), 1928 (s.d. ma ca. 1928); 200x140 cm., Manifesto originale illustrato a colori, stampa in litografia, intelato. Giorgio Muggiani, pittore e cartellonista autodidatta, fu nel 1914, su richiesta di Benito Mussolini, il disegnatore della testata de «Il Popolo d'Italia». Ma Muggiani è famoso anche per la storia del calcio italiano. Innamoratosi di questo sport in Svizzera al suo rientro in Italia, si fece socio del Milan Foot-Ball and Cricket Club, staccandosene presto, a causa di disaccordi con l'allora presidente Gianni Camperio, per fondare - la sera del 9 marzo 1908, al ristorante l'Orologio, insieme con altri 42 soci dissidenti - il Football Club Internazionale Milano, di cui disegnò anche il logo societario e indicò il nome del nuovo club. Egli disse: "Nascerà qui, al ristorante l'Orologio, ritrovo di artisti e sarà per sempre una squadra di grande talento. Questa notte splendida darà i colori al nostro stemma: il nero e l'azzurro sullo sfondo d'oro delle stelle, si chiamerà INTERNAZIONALE perché noi siamo fratelli del mondo". La famiglia Lazzaroni, originaria di Teglio in Valtellina, si trasferisce a Saronno con Carlo Lazzaroni all'inizio del XVIII secolo, e già nel '700 inizia la produzione artigianale dei pasticcini Amaretti di Saronno, portata avanti da due dei figli di Carlo, Paolo e Davide. Paolo Lazzaroni, a metà Ottocento, si trasferisce a Monza dove avvia la produzione di mostarda e liquori. E' invece Davide Lazzaroni a sviluppare la produzione degli Amaretti e dei biscotti, ubicando l'attività a Saronno in fondo alla Via Carcano, di fronte alla Chiesa di San Francesco in Piazza Libertà (allora si chiamava Piazza Venezia ed era servita da tram a cavallo). Nel 1888, con l'arrivo della ferrovia a Saronno nasce, nei pressi della stazione ferroviaria di Saronno, la nuova fabbrica e la società D. Lazzaroni & C., l'attuale ragione sociale. In seguito entra in società anche il nipote di Davide, figlio di Paolo, Luigi Lazzaroni. Negli anni successivi l'azienda decolla, con la produzione di 350 diversi biscotti esportati in tutto il mondo: la vocazione di azienda esportatrice era già dagli inizi rappresentata dal marchio, posto su ogni confezione, raffigurante un bastimento a vapore, probabilmente la Conte Menabrea della Compagnia Rubattino.

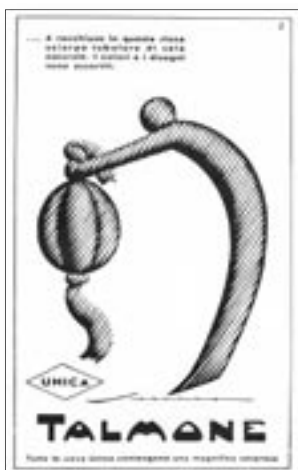
124. **STELVIO Maria**, *Cucina triestina. Manuale pratico economico*, Trieste, Stabilimento Tipografico Nazionale, 1928; 19,3x12,7 cm., brossura, pp.288, copertina tipografica. Raccolta di 695 ricette della cucina triestina. Esemplare parzialmente intonso. Ultima pagina scollata dalla copertina. Prima edizione.

125. **CURCIO Armando** (Napoli 1900 - Roma 1964), *Bitter. Disegni dell'autore*, Milano, S.A. Edizioni Sunland, 1929 (s.d. ma 1929); 19x13 cm., brossura, pp.(2) - 243 (5) - (6), copertina illustrata a colori e numerosi disegni dell'autore nel testo. Raccolta di scritti umoristici contenente due racconti d'argomento ga "Vegetariani" e "Difesa della mosca" (sul vino moscato). Esemplare parzialmente intonso. Prima edizione. (**Bibliografia**: Fusco 1948: pag. 58).

126. **GALLEANI Giuseppe**, *Come si cucina il riso. Tutti i modi di accomodarlo daglia antipasti ai dolci ad uso della cucina casalinga e professionale con una prefazione di A. Panzini dell'Accademia d'Italia*, Milano, Hoepli, 1929; 19x13 cm., brossura figurata a colori, pp.(2)-XX-256-(2), copertina a colori illustrata da Giulio Cisari (Como 1892 - Milano 1979). Raccolta di 300 ricette. "...La cucina francese vanta trecento maniere di preparare le uova, ed ecco il signor Giuseppe Galleani che in questo libro, presenta ben trecento ricette per la confezione del riso. Oltre alle consuete minestre e alle varietà dei risotti, l' Autore, ci parla di una strabiliante quantità di modi nel cucinare il riso..." (Dalla prefazione di Alfredo Panzini). Tracce d'uso alla copertina e al dorso. Alcune pagine scucite. Discreto stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Vanossi 1964: n. 292, pag.34).

127. **SENECA Federico** (Fano 1891 - Casnate, Como 1976), *Cioccolatini Perugina*, 1929 (s.d. ma 1929); 50x35 cm., manifesto illustrato a colori con timbro «Il prova», stampa in litografia. Famoso manifesto pubblicitario poi stampato in grande formato dalle Officine Grafiche Leopoldo Baroni di Milano. Prova di stampa originale. (**Bibliografia**: «Catalogo Bolaffi del Manifesto Italiano», Torino, Giulio Bolaffi Editore, 1995: pag. 204).

128. **ALLIATA Enrico Duca di Salaparuta** (Palermo 1879 - 1946), *Cucina vegetariana. Manuale di gastrosofia naturista con 785 formule scelte d'ogni paese*, Milano, Ulrico Hoepli, 1930; 19,2x12,8 cm., brossura, pp.XXXVIII-432-(2), bella copertina illustrata a colori, frontespizio con titolo stampato a due colori (rosso e nero). Prefazione del Prof. Giuseppe Pagano. Manuale con 785 ricette vegetariane. La prima parte del testo contiene una descrizione degli alimenti vegetariani e fornisce delle indicazioni pratiche per trattamenti naturisti e diete. "La campagna per la cucina futurista prende le mosse all'inizio degli anni Trenta in un clima di rinnovata attenzione per la gastronomia, in cui tra l'altro esce la «Guida Gastronomica d'Italia» del Touring Club (1931), con vasta campionatura delle specialità regionali, preceduta dal manuale di «gastrosofia naturista» «Cucina vegetariana» di Enrico Alliata Salaparuta presso Hoepli (1930)." (Salaris 2000). Prima edizione. (**Bibliografia**: Salaris 2000: pag. 32; Vanossi 1964: n. 12, pag. 8).

129. **ANONIMO**, *Vermouth Martini*, 1930 (ca. 1930); 70x53 cm. Tempera su cartone. L'opera riproduce l'immagine creata da Marcello Dudovich (Trieste 1878 - Milano 1962) per la Martini & Rossi. La prima edizione del manifesto è «Vermouth bianco Martini & Rossi» del 1920/1921 (cfr. Roberto Curci, «Marcello Dudovich», Trieste, Edizioni della Casa di Risparmio di Trieste, 1976; pag. 92 n. 122). Una seconda edizione «Vermouth Martini», che reca il marchio stilizzato della Martini (cerchio rosso attraversato da una striscia nera e scritta bianca), esce nel 1925 (cfr. «Catalogo Bolaffi del manifesto italiano», Torino, Giulio Bolaffi, 1995; pag. 85). L'opera riproduce questa seconda edizione.

130. (**BONI Ada**), *Tutti i modi di preparare le paste alimentari Buitoni*, Perugia, Ditta Buitoni, s.d. (1930); 16,5x11,5 cm., brossura, pp.32, copertina illustrata a colori disegnata da Seneca. Le ricette sono desunte dal trattato di cucina e pasticceria "Il talismano della felicità". Raccolta di 40 ricette. Macchie alla copertina anteriore, alcuni disegni e scritte a pastello su quella posteriore. Prima edizione.

131. **CARFI’**, *Turaccioli. Catalogo illustrato*, Casale Monferrato, Premiato Sugherificio Gaeano Carfì, s.d. (1930 ca.); 16,2x12 cm., leporallo ripiegato in 5 facciate stampate al recto-verso per una lunghezza complessiva di cm. 60, catalogo pubblicitario stampato a due colori (rosso e nero) con 19 esempi di turaccioli per Champagne, vini di lusso e spumanti, fusti e damigiane.prodotti dal Premiato Sugherificio Gaetano Carfì di Casale Monferrato.

132. **FABBRI Davide** (Faenza 1891- Napoli 1960), *Scatola decò in cartone dipinta amano*, Perugia, Perugina, s.d. (1930 ca.); 21x19,5x2,7 cm., bella scatola con coperchio superiore decorato con fiori e uccelli dipinti a mano nei toni verde, giallo, blu, bianco e nero su sfondo argento, interno foderato con carta stampata con il marchio “Perugina”. Scatola realizzata probabilmente su disegni di Davide Fabbri, in quegli anni direttore artistico della Perugina e autore di porcellane e confezioni regalo per cioccolatini molto simili per eleganza e stile. (Cfr. Giulio Busti - Franco Cocchi, Dolce ceramica. Maioliche CIMA per le confezioni di lusso Perugina 1920 - 1950, Perugia, Gramma, 1999 - pag. 115). Minuscola abrasione che sfiora la testa di un uccello. Ottimo stato di conservazione.

133. **SENECA Federico** (Fano 1891 - Casnate, Como 1976), *Talmone - ...è racchiuso in questa ricca sciarpa tubolare di seta naturale. I colori e i disegnbi sono assortiti - Tutte le uova Unica contengono una magnifica sopresa*, (Torino), Talmone - Unica, 1930 (s.d. ma ca. 1930); 24,8x16,3 cm., foglio applicato su cartoncino leggero. Tavola pubblicitaria per la Talmone entrata a far parte del Gruppo Unica dal 1924; disegno in nero su fondo bianco. Prova di stampa originale.

134. **SENECA Federico** (Fano 1891 - Casnate, Como 1976), *Si affronta qualunque tempo... per comprare cioccolatini Perugina*, 1930 (stampa ca. 1930); 26,6x18 cm., foglio applicato su cartoncino leggero. Tavola pubblicitaria per la Perugina, disegno in nero su fondo bianco. Prova originale di stampa.

135. **SENECA Federico** (Fano 1891 - Casnate, Como 1976), *Nunc et semper cioccolatini Perugina*, 1930 (s.d. ma ca. 1930); 16,2x6 cm., cartoncino stampato al solo recto, segnalibro originale illustrato in nero e oro su fondo bianco.

136. **VENCHI**, *Venchi - Torino*, (Torino), Venchi, 1930 (s.d. ma 1930); 16x28 cm. Targa pubblicitaria da tavolo, con lettere e bordi in rilievo in metallo zigrinato su fondo marron, di gusto modernista. Marca da bollo «Cent. Venti» applicata. Silvano Venchi inizia l'attività di dolciere a 16 anni. All'età di 20 anni investe i propri risparmi per acquistare due calderoni di bronzo e poter cominciare così le sperimentazioni culinarie nel proprio appartamento. Nel 1878 apre il proprio laboratorio in via degli Artisti a Torino. Agli inizi del '900 si distingue soprattutto per le «Nougatine», bon-bon a base di nocciole tritate e caramellate, ricoperte di cioccolato extra fondente. Il laboratorio si estende a 300 metri quadrati. Nel 1924 dalla fusione di sei differenti ditte - Michele Talmone, Moriondo e Gariglio, Fabbriche Riunite Galatine Biscuits e Affini, Dora Biscuit, I.D.E.A. (Industria Dolciumi Ed Affini) e Ferdinando Bonatti - nasce la Unica, che nel 1934 si fonde con la Venchi dando origine alla Venchi-Unica. Nel 2000 la Venchi Unica si fonde con un'altra storica fabbrica di cioccolato piemontese, la Cuba (Cussino, Biscotti, Affini), fondata nel 1949 da Pietro Cussino e nota fra l'altro per la produzione dei "Cuneesi al Rhum" (praline ripiene di crema rhum colata in un guscio di cioccolato fondente, inventate dalla famiglia Arione), e cambia nome in Cuba Venchi. Da gennaio 2003 la denominazione aziendale si ritrasforma da Cuba Venchi in Venchi.

137. **VIOLA**, *Cacao Viola - Firenze*, Firenze, Luigi Viola, 1930 (s.d. ma ca. 1930); 18x18x32,5 cm., scatola di latta pubblicitaria originale, con logo della ditta «Luigi Viola» di Firenze e decorazioni a colori. di gusto modernista e futurista. Esemplare in discreto stato di conservazione con varie effrazioni in prossimità dei bordi e tracce di ruggine.

138. **ZEDDA ZEDDA S.**, *Vini fini di Sardegna "delizia della mensa". Opuscolo illustrativo omaggio di S.Zedda Zedda succ. Cagliari*, Cagliari, S.Zedda (Stampa: Stab. Cromo-Tip. Commerciale Macerata), s.d. (1930 ca.); 16,8x12 cm., brossura, pp.30-(2), copertina illustrata a colori ed elegante impaginazione con stampa a due colori. Catalogo descrittivo dei vini prodotti dall'azienda vinicola sarda Zedda Zedda (Malvasia, Vernaccia, Moscato, Nasco, Monica, Girò) accompagnato da alcune recensioni di Arturo Marescalchi e da numerosi giudizio di clienti italiani e stranieri. Prima edizione.

139. **AA.VV.**, *Ricettario per Pasticceria in Famiglia. D.E.L.I.Z.I.A. Dolci Economici Lievito Italiano Zucchero Insuperabili Aromatici*, Milano, C. Lovesio & Figli, 1931; 16,5x11,4 cm., brossura, pp.16, copertina illustrata e titolo inquadrato in una bella cornice ornamentale. Ricettario edito dalla ditta Lovesio produttrice di lievito: Torta paradiso di Pavia, Maritozzi fini alla romana, Biscotti milanesi, Pizza di Pasqua alla triestina, Torciglione alla trentina, Struffoli alla napoletana, "Bussolà" di Brescia e molte altre ricette. Prima edizione.

140. **ANONIMO** (Alberto Oliva?) (1879-1953), *Il vino del Chianti*, Firenze, Casa Vinicola Barone Ricasoli (Creazione Ediz. ATLA - Bologna), s.d. (1931); 31,3x20,6 cm., brossura, con nastro di corda annodato, pp.(2)-ff. 17 (pp. 34)-(2), copertina con graziosa vignetta a colori di gusto futurista, 4 belle litografie originali fuori testo stampate al solo recto con vedute dei castelli di Brolio, Castagnoli e Meleto. Testo pubblicato senza frontespizio e privo di dati tipografici. La data presumible è quella del 1931 perchè siglata a penna sulla prima carta bianca con gli **autografi di Luigi Ricasoli e Alberto Oliva**, già titolare di alcune Cattedre Ambulanti d'Agricoltura, Preside della Facoltà di Agraria a Firenze e probabile autore del testo. Esemplare su carta forte. Prima edizione.

141. **NIGER**, *La tavola in festa*, Roma, Tipografia Artero, 1931; 22,2x16 cm., brossura, pp.208, copertina illustrata a colori di R.Cellini. Raccolta di 170 ricette da realizzare in occasioni di feste e ricorrenze. Dall'indice delle ricette: Animelle d'agnello al madera; Asparagi ripieni al forno, Beccacce al prosciutto, Broccoli con telline, Cappelletti asciutti coi pistacchi, Cardi e finocchi alla parmigiana, Fegato grasso con tartufi appuntati, Gallina lessa con crema di spinaci, Gobbi ala parmigiana, Lepre stufata in verde con patate frante, Ombrina con crema di rape gialle e finocchi, Tacchina lessa con crema di fave e molti altri. Prima edizione. (**Bibliografia**: Vanossi 1964: n. 445, pag. 48).

142. **TOURING CLUB ITALIANO**, *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, Touring Club Italiano, 1931; 16x10,5 cm., legatura editoriale in tela, pp.528, copertina tipografica, "...A compiere il passo, da una percezione globale del paese con presenze alimentari simboliche a un censimento mappale del patrimonio, sarà la Guida gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano (1931). Vi si trovano non ricette ma definizioni di vivande, risorse locali di media e piccola entità e tutti gli ingredienti per fare una buona cucina. Percorrendo la costiera adriatica da Manfredonia verso Bari, si incontrano le cipolle bianche di Barletta, le laganelle nere di Bisceglie (fettuccine al vin cotto), l'olio di Molfetta. Il paesaggio è indubbiamente diverso da quello intravisto nei ricettari di Artusi e Agnetti, nella misura in cui ogni regione è polverizzata nelle infinite ricchezze del suo territorio spesso sconosciute o mai recensite..." (Capatti - Montanari). "La campagna per la cucina futurista prende le mosse all'inizio degli anni Trenta in un clima di rinnovata attenzione per la gastronomia, in cui tra l'altro esce la «Guida gastronomica d'Italia» del Touring Club (1931) con una vasta campionatura delle specialità regionali". (Salaris). Prefazione di Arturo Marescalchi. Prima edizione. (**Bibliografia**: Capatti - Montanari 1999: pag. 37; Salaris 2000: pag. 32; Vanossi 1964: n. 574, pag. 62).

143. **VANZETTI Emma** (E.V.), *Il Quattrova illustrato ovvero La cucina elegante. Con prefazione di Piero Gadda e disegni di Tomaso Buzzi e Gio Ponti*, Milano, Domus S.A. Editoriale, 1931; 21x15,5 cm., brossura, pp.(6) X - 198 (2), copertina illustrata a due colori e 42 illustrazioni originali al tratto n.t. di cui molte a piena pagina. "Dare un pranzo significa per una coscienziosa padrona di casa affrontare il problema più delicato, più complesso e più interessante del suo mènage. Più che una scienza fatta di regole, si tratta di un'arte tutta di sfumature. Quattrova esce dalla cucina per dirvi: non crediate che rimpinzare elegantemente i vostri ospiti sia l'unico compito che vi si impone. Sta a voi comporre quell'armonia in cui la preparazione della tavola, la scelta del menu, i fiori, le luci, il giro delle conversazioni, il vostro charme, si fondano, creando quell'euforica atmosfera di benessere e felicità in cui i vostri convitati voluttuosamente dimenticheranno tutto quello che non sia voi e la vostra tavola..." (pp. 13-14). Tracce d'uso, lievi strappetti senza mancanze ai margini della copertina. Prima edizione. (**Bibliografia**: Salaris 2000: pp. 32-33).

144. **BUITONI**, *Per rendere sana e gioconda la mensa. Consigli preziosi, pubblicazione mensile. Anno I n.2 - Nov. 1932 - XI*, Sansepolcro, S.A. Gio & F.lli Buitoni - (Stampa: Bertieri Milano), 1932; 18,5x13,3 cm., brossura, pp.24 (incluse le copertine), copertine illustrate e 13 disegni a colori nel testo di Piero Bernardini (Firenze 1891 - 1974). Raccolta di 36 ricette da preparare con prodotti Buitoni. "...Queste ricette sono state studiate sotto un triplice punto di vista: offrire delle vivande sane, nutrienti e appetitose adatte ad ogni famiglia, permettere una giusta e bene intesa economia ...suggerire la maniera più conveniente di preparare gli insuperabili Prodotti Buitoni..." (pag. 3). Prima edizione.

145. **CARBONI Erberto** (Parma 1899 - Milano 1984), *Natura morta con pesce, frutta, bottiglia e bicchiere*, 1932; 10,5x8,5 cm., opera originale di gusto futurista, tempera su cartoncino in bianco, nero e rosa, **firmata e datata dall'artista**.

146. **COLUSSI**, *Focaccia veneziana A. Colussi - Venezia - Negozio di vendita: Milano*, Venezia, A. Colussi (stampa: Arti Grafiche Navarra - Milano), 1932 (13 dicembre); 140x100 cm., Manifesto originale illustrato di artista non identificato (firma di difficile decifrazione), stampa in litografia, intelato. La Colussi, uno dei marchi più prestigiosi dell'industria alimentare italiana, è stata fondata nel 1911 a Venezia dalla famiglia Colussi, originaria del bellunese e più precisamente dal paese di Pianaz in comune di Zoldo Alto. Nel 1946 l'azienda si trasferisce a Perugia e successivamente a Petrignano di Assisi.

147. **LAZZARONI**, *La mia felicità... Biscotti di gran lusso Lazzaroni*, (Saronno), D. Lazzaroni & C. (stampa Arti Graf. F.lli Bonetti - Milano - con colori della Soc. An. Concentra F.lli Hartmann - Milano), 1932 (17 aprile); 140x100 cm., manifesto originale illustrato a colori di artista anonimo, stampa in litografia, intelato.

148. **LAZZARONI**, *Amaretti di Saronno Lazzaroni*, (Saronno), Lazzaroni (stampa Arti Graf. F.lli Bonetti - Milano - con colori della Soc. An. Concentra F.lli Hartmann - Milano), 1932; 200x140 cm. Manifesto originale illustrato a colori di artista anonimo di gusto futurista, firmato “Marches 32i”, stampa in litografia, intelato.

149. **MANCA Giovanni** (1889-1984, *Il Riso. Numero di propaganda. La prova evidente*, Milano, Ente Nazionale Risi, 1932 (maggio); 28,7x20,7 cm., brossura, pp.16 (incluse le copertine), copertine e fascicolo interamente illustrato a colori e in bianco e nero con vignette umoristiche di Giovanni Manca. Numero unico edito per la campagna di propaganda del riso con numerose ricette. Prima edizione.

150. **MASCOTTE**, *I dolci*, Milano, Società Notari Istituto Editoriale Italiano - Biblioteca di Gastronomia, 1932; 11x8 cm., brossura, pp.362-(6), copertina tipografica. Raccolta di oltre 400 ricette fra cui le Arancie alla Marinetti, la Bavarese allo zabaione; il Bodino virgiliano, il bodino al burro, i Calzonetti all'Abruzzese, le Frittelle di Castagne, le Ciambelle anconetane, le Cioccolatine sarde (Gaefus), la Crema al vino, i Fichi caramellati, le Frittele di riso alla veneziana e molte altre. "...Il presente volume , vuole conseguire lo scopo di insegnare squisiti dolci di sicure riuscita". (dalla prefazione). Volume parzialmente intonso. Prima edizione.

151. **TRABATTONI Giuseppe**, *Come allietare i miei ospiti. Manuale pratico per la preparazione delle pietanze dolci e dei gelati. 662 ricette facili e pratiche*, Milano, Casa Editrice Ceschina, 1932 20,8x13,8 cm., brossura, pp.342-(2), copertina illustrata a colori. Raccolta di 662 ricette. Angolo della copertina posteriore mancante. Prima edizione.

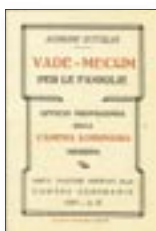
152. **AA.VV.**, *Libro 16 degli Achei. Raccolta di documenti acheonici dalla creazione del mondo a dopodomani. Edizione aumentata di errori. Con un'appendice di carta speciale anche per il comodo - distacco dei fogli appositamente perforati, sterilizzati e profumati*, (Bologna), (stampa: Tipografia Aldina - Bologna), 1933 (16 gennaio); 23x15 cm., brossura, pp.206 (2) - (26), copertina illustrata con una fotografia seppiata, titoli in oro, numerose illustrazioni e vignette n.t. Nell'opuscolo di 26 pp. allegato, l'ultima ha il verso in carta vetrata. "Quella degli Achei - come molti sanno - è una lieta brigata, sorta in Bologna, nel 1920. Nacque per generazione spontanea, fra i reduci della guerra, seduti quotidianamente ad un modesto tavolo della mensa militare, ma troppo gai e chiassosi per trovare la loro sede conveniente fra le mura austere di un circolo d'ufficiali; si sparsero quindi rumorosamente, nei ritrovi della città diffondendo il buon umore ed oltrepassando ben presto quel numero massimo di aderenti che poteva sembrare tutto il loro programma: mille soci" (pag. 115). Vari testi sono dedicati ai piaceri della tavola, fra cui: Augusto Morelli, «L'aerobanchetto», in cui si parla del banchetto avvenuto a Bologna il 13 dicembe 1931 in occasione dell'iscrizione di Marinetti all'associazione degli Achei; Augusto Morelli «Consigli di un vinaio-poeta»; Elia Monglezzi, «Elogio etilico»; Orlando Mingozzi, «Fiori di vinello»; Anonimo, «Specialità gastronomiche e potatorie»; con una fotografia di «Una tavolata achea memorabile» tenuta a Buenos Aires nel 1926 in occasione della visita di Marinetti. A pag. 175 «Teatro sintetico».

153. **ANONIMO**, *Fiera enologica - Mostra campionaria - Concorso enologico....*, Torino, Stamperia Artistica Nazionale, 1933; 28,2x21,8 cm., plaquette, pp.4, 1 illustrazione b.n. in copertina. Impaginazione razionalista. Programma/regolamento originale della mostra).

154. **GOLIA** (Eugenio Colmo, Torino 1885 - 1967), *Camomilla Parigi*, Chivasso, S.A. Antonio Parigi (stampa: Lit. Doyen di Luigi Simondetti - Torino), 1933; 140x100 cm., manifesto illustrato a colori, stampato in litografia, intelato. Con lo slogan: «Attenti - nessuna imitazione vale l'originale». Edizione originale.

155. **LAZZARONI**, *Solafrutta Lazzaroni*, Saronno, Lazzaroni (stampa: Arti Graf. F.lli Bonetti - Milano), 1933 (18 settembre); 140x100 cm., manifesto originale illustrato a colori di artista anonimo, stampa in litografia, intelato. Testo: «Una novità per i piccoli e per i grandi. Un prodotto di tutta frutta italiana. Un wafer con vera marmellata. Una specialità della casa».

156. **MASCOTTE**, *Paste asciutte e altre minestre*, Milano, Società Notari (Istituto Editoriale Italiano) - Biblioteca di Gastronomia, 1933; 11,8x8 cm., legatura editoriale in percallina con titolo in oro al piatto e al dorso, pp.272, raccolta di oltre 180 ricette suddivise per Spaghetti; Maccheroni; Gnocchi; Cappelletti Ravioli e Tortelli (fra le ricette gli Agnolotti alla piemontese, gli agnolotti di Mirandolina e i "casonsei" bresciani); Polenta; Minestre in brodo e zuppe varie; Risotti e minestre di riso. "...La "correzione" di un sugo differenzia le varie specie di paste asciutte, l'aggiunta di un aròma o di un condimento può trasformare un minestrone; la giusta dosatura dei varii elementi perfezionarlo; il sistema di preparazione di una verdura renderla irriconoscibile alla vista e al palato...". (dalla prefazione). Prima edizione.(**Bibliografia**: Vanossi 1964; n. 398, pag.44).

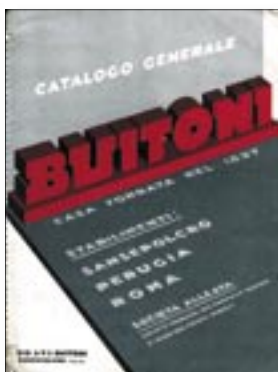
157. **PRESSA**, *Posateria Marca Pressa. Supplemento del catalogo generale*, Milano, Pizzi e Pizzo, 1933; 24,2x19 cm., brossura rilegata con nastrino in corda, pp.(16), copertina illustrata con il marchio dell'azienda colorato in argento in sovraimpressione. 16 illustrazioni in b.n. con immagini fotografiche di posaterie e appositi mobiletti per poterle contenere. Edizione originale.

158. **UFFICIO PROPAGANDA DELLA CAMERA AGRUMARIA**, *Agrumi d'Italia. Vade-mecum per le famiglie*, Messina, Camera Agrumaria - Ind. Graf. Meridionali, 1933; 10,6x7,5 cm., brossura, pp.30-(2), copertina anteriore con impostazione tipografica a due colori, copertina posteriore con impaginazione e grafica futurista. Prontuario per l'utilizzo degli agrumi in cucina e nella vita domestiva con numerose ricette: Gelatina di arance cotte; Bischof di arance caldo, Spumone di limone, Crema di limone gelata, Crema di limone al vino, Melangoli canditi, Zucchero all'arancio amaro e molte altre. Edizione originale.

159. **VALORI V.** - **ANNESI ETRE Maria**, *Il diario della massaia*, Milano, Società Notari (Istituto Editoriale Italiano) - Biblioteca di Gastronomia, 1933; 2 volumi, 11x8 cm., brossura, pp.501-(3); -501-(3), copertina tipografica, raccolta di oltre 730 ricette suddivise per i giorni dell'anno (pranzo e cena). "...Abbiamo cercato di mettere insieme un libro esclusivamente pratico, che aiuti la buona padrona di casa o la modesta cuciniera nel compito non facile che la costringe a stillarsi ogni mattina il cervello per pensare e quindi per preparare il pranzo..." (dalla presentazione). Prima edizione. (**Bibliografia**: Vannossi 1964; n. 583, pag. 63).

160. **VIVALDI**, *Marmellata di marrone*, Bardolino, Premiato Stabilimento Cav. Felice Vivaldi, 1933 (s.d. ma ca. 1933); 10x14,5x6 cm., scatola di latta illustrata in litografia a colori. Esemplare in ottimo stato di conservazione, con lievi abrasioni ai bordi. La marronata, la confettura di marroni, è nata sulla riviera veneta del lago di Garda utilizzando i marroni del Baldo. Ad inventare la marronata furono Felice Vivaldi e il figlio Vincenzo. Era il 1933. "La marronata - raccontava il cavalier Vincenzo Vivaldi - ha avuto un'origine un po' fortuita. Io e mio padre Felice leggemmo su un vecchio libro una ricetta popolare che ci incuriosì e subito ci mettemmo ad elaborarla, lavorandoci sopra, sbucciando castagne e facendo prove su prove. Poi il prodotto finalmente ci soddisfece: era riuscito bene". La produzione dei Vivaldi è continuata sin verso il 1970.

161. **ALMANACCO DELLA CUCINA**, *Almanacco della cucina 1934 - XII. L'amico della massaia consigli di economia domestica 500 ricette per cucina - dolci - conserve*, Milano, Sonzogno, 1934; 21,3x15,8 cm., brossura, pp.256, copertina a colori, 50 figure al tratto nel testo. Raccolte di oltre 500 ricette descritte in modo dettagliato con numerosi consigli per le massaie. Al retro della copertina anteriorene è pubblicizzato il libro di F.T. Marinetti e Fillia la "Cucina futurista": "E' un libro di cucina diverso da tutti gli altri: bizzarro e geniale, scoppiettante e piccante, con insegna,enti e ricette eccezionali per i pranzi meno costosi e più rallegranti". Dorso con piccole mancanze. Edizione originale.

162. **ANONIMO**: CIRIO (Ditta), *Listino caffè - cioccolato - cacao*, S. Giovanni a Teduccio (Napoli), Società Generale delle Conserve Alimentari Cirio, 1934; 16x11,8 cm., pieghevole illustrato a colori di gusto futurista di autore anonimo.

163. **BESANA**, *Pik Nik gelati ice cream Besana*, (Milano), Besana (stampa: Artegrafica Gandolfi - Milano), 1934 (s.d. ma 1934); 33,5x24 cm., locandina pubblicitaria originale, fotomontaggio a colori su cartoncino di autore anonimo. Timbro per affisione al recto. Vintage.

164. **BUITONI Periodico Semestrale**, *Anno I n. 2. Catalogo generale Buitoni*, Sansepolcro, Gio. & F.lli Buitoni (stampa: Stabilimento Poligrafico Buitoni - Perugia), 1934 (dicembre); 25x20 cm., legatura a spirale metallica, pp.XIX - (2) 45 (1), copertina e impaginazione di autore anonimo (Gianni Angelini?). Volume interamente illustrato a colori. Catalogo originale dei prodotti della pasta Buitoni.

165. **MAZZEI Alfredo**, *Il buon cantiniere*, Roma, Ramo Editoriale degli Agricoltori, 1934; 20,5x14,7 cm., brossura, pp.52-(4), bella copertina illustrata con un disegno a colori di Erberto Carboni (Parma 1899 - Milano 1984) e 18 illustrazioni in bianco e nero nel testo. Prima edizione.

166. **SENECA Federico** (Fano 1891 - Casnate, Como 1976), *Un Ramazzotti fa sempre bene*, 1934 (s.d. ma ca. 1934); 32,5x22,8 cm., foglio stampato al recto, Tavola pubblicitaria per l'Amaro Ramazzotti, disegno in nero su fondo bianco, che illustra lo slogan creato da Guido Ramazzotti. Prova di stampa originale.

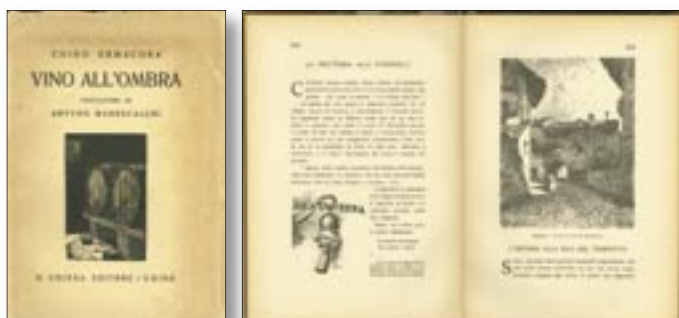
167. **AA.VV.**, *All'insegna delle sessanta locande*, Bologna, Ufficio Stampa del Municipio di Bologna - Tipografia Roncagli, 1935 (maggio); 21,4x16,6 cm., brossura, pp.30-(10 pubblicitarie), copertina illustrata e 80 vignette disegnate al tratto in rosso e nero da Roberto Franzoni. Programma dettagliato della "Settimana della cucina" (19 - 27 Maggio 1935) con numerose notizie storico-gastronomiche e un un commento di Umberto Notari. Copertina parzialmente staccate e con piccole mancanze ai margini. Bruniture diffuse. Prima edizione.

168. **BOGGERI** (Studio Boggeri), *Lemfortea. Ieri il limone aveva un'avventura... Oggi ha un sicuro e gustoso rendimento...*, (Milano), 1935 (s.d. ma ca. 1935); 50,5x20 cm., collage su cartone, **bozzetto pubblicitario originale a colori** per il prodotto «Lemfortea» (succo di limone in bottiglia). Al retro il timbro «Studio Boggeri S.A. Milano» e il monogramma con due diverse grafie: «Di + MUN», probabile firma degli artisti esecutori del bozzetto. A fronte una nota autografa: «Giallo - Nero Bleu Celeste x con rosso x». La nascita della grafica moderna italiana si deve fondamentalmente a Antonio Boggeri (Pavia 1900 - Santa Margherita Ligure 1989), che dopo aver approfondito le sue conoscenze nel fotomontaggio con l'esperienza acquisita presso la stamperia Alfieri & Lacroix, e prendendo come punto di riferimento i modelli offerti dal Bauhaus, nel 1933 a Milano in via Borghetto, 5 aprì lo Studio Boggeri. Hanno collaborato con lo Studio Boggeri artisti italiani e stranieri che hanno contribuito all'innovazione allo sviluppo dell'arte grafica: Walter Ballmer, Kathe Bernhardt, Ezio Bonini, Aldo Calabresi, Erberto Carboni, Fortunato Depero, Roby D'Silva, Adolf Fluechiger, Fritz Fricher, Paolo Garretto, Giovanna Graf, Franco Grignani, Jeanne Grignani, Honegger-Lavater, Max Huber, Giancarlo Iliprandi, Lora Lamm, Arnaud Maggs, Enzo Mari, René Martinelli, Armando Milani, Bruno Monguzzi, Theresa Moli, Bruno Munari, Reno Muratore, Till Neuburg, Marcello Nizzoli, Bob Noorda, Hazy Osterwalder, Hansheidi Pidoux, Imre Reiner, Riccardo Ricas, Roberto Sambonet, Leone Sbrana, Xanty Schawinsky, Saul Steinberg, Albe Steiner, Deborah Sussmann, Carlo Vivarelli, Heinz Weibl.

169. **BORGHI Giuseppe** (Torino 1908 - 1993): REBAUDENGO & FIGLI, *Massaia 900. La cucina moderna*, Torino, C. Rebaudengo & Figli (stampa: Rotocalco dagnino - Torino), 1935 (s.d. ma ca. 1935); 24x16,5 cm., plaquette, pp.4 n.n., copertina illustrata e 10 illustrazioni fotografiche in seppia n.t. stampate in rotocalco. Il testo contiene otto ricette che prevedono l'utilizzo dei prodotti della ditta Rebaudengo (Specialità alimentari e chimiche per uso domestico).

170. **CIMA**, *Vasetto portacaramelle*, Deruta, Perugina - S.A. Deruta CIMA, (1935 ca.); vasetto portacaramelle con coperchio, probabilmente di Ruffo Giuntini (Pisa nel 1899 - Empoli 1980) creato per la Perugina dalla S.A. Deruta CIMA. La ceramica in terracotta maiolicata mat, riproduce la forma di un'arancia nei colori arancione e giallo. Altezza cm. 14, diametro cm. 7,6x10. Alla base è marcata Z1404 Perugia. (**Bibliografia**: cfr. G.Busti e F. Cocchi, Dolce ceramica, 1999 illustrazione a pag. 31).

171. **CLEMENTI Federico** (a cura di), *L'allevamento della gallina da uova di città*, Roma, Ufficio Stampa e Propaganda del P. N. F. - Arti Grafiche Antonio Urbinati Editore, s.d. (1935 ca.); 17,4x12,5 cm., brossura, pp.31-(1), copertina illustrata a due colori (rosso e nero). Manuale sull'allevamento della gallina con numerose "Ricette autarchiche a base di uova": Prima edizione.

172. **EDEL Nico** (Aarau, Svizzera, 1901 - Torino 1971), *Cinzano*, Torino, Cinzano (Stampa: Alfieri e Lacroix, Milano), s.d. (1935 ca.); 32,5x26,5 cm., cartoncino editoriale, pp.(48), volume pubblicitario dello spumante Cinzano d'Asti, interamente illustrato con bellissime illustrazioni e fotomontaggi a colori di Nico Edel, stampati con procedimenti serigrafici che evidenziano particolarmente i colori oro e argento. Progetto tipografico e impaginazione di Nico Edel. Edizione in lingua inglese. Tiratura non indicata. Ottimo stato di conservazione. Prima edizione in lingua inglese.

173. **ERMACORA Chino** (Tarcento 1894 - Udine 1957), *Vino all'ombra. Guida sentimentale delle osterie del Friuli, di Trieste e dell'Istria con un panorama dei vini italiani ad uso del bevitore intelligente*, Udine, Edizioni de "La Panarie", 1935; 23x16,5 cm., brossura, pp.432, copertina illustrata con una xilografia originale, 180 illustrazioni con immagini fotografiche e disegni in bianco di artisti friulani. Prefazione di Arturo Marescalchi. Testi di Chino Ermacora, Silvio Benco, Arduino Berlam, F. Babudri e Giovanni Dalmasso. **Dedica autografa dell'autore**. Prima edizione. (**Bibliografia**: Pazzini 1995: pag. 303).

174. **MONELLI Paolo** (Fiorano Modenese 1891 - Roma 1984), *Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l'Italia*, Milano, S. A. Fratelli Treves, 1935; 22,2x14,5 cm., brossura, pp.(4)-270-(2), copertina illustrata a colori e 94 disegni al tratto in rosso di Giuseppe Novello (Codogno 1897 - 1988) alcuni dei quali a piena e a doppia pagina. "Il giornalista Paolo Monelli, nel suo viaggio gastronomico del decennale dell'era fascista, descrive trattoria dopo trattoria, la cucina popolare e regionale della penisola. Sfilano gli attori ben noti: un ciccione di Carpi (che ha mangiato mille tortellini), l'oste fiorentino, il Troja, taciturno, scontroso, immenso, e le matrone romane coi «deretani che tappano i vicoli». Un'Italia adiposa, che contende il posto a una smilza, bassa, meridionale, sobria, povera. Tutti questi attori recitano un ruolo antico. Hanno corpi diversi (da quello dei due reporter milanesi), vagamente fiabeschi, e ricordano i sogni di cuccagna di un popolo stretto dalla carestia. I gastronomi si mantengono leggeri, viaggiano e degustano, passando da una regione all'altra. Sono tanto lievi da sorridere a uno scampato pericolo, la panarda abruzzese dalle trenta portate". (Capatti - Montanari). Un'evidente firma di appartenenza al frontespizio. Ottimo stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Capatti - Montanari 2005: pag. 346; Salaris 2000: pp. 32-33; Vanossi 1964: n. 415, pag. 46).

175. **MORELLI Lidia**, *Dalla cucina al salotto. Enciclopedia della vita domestica. A cura di Lidia Morelli. Novissima edizione completamente rifatta della Enciclopedia di Donna Clara. 75 illustrazioni - 12 tavole fuori testo - 50° migliaio*, Torino, S. Lattes & C. Editori (stampa: S.I.G. G. Fedetto & C. - Torino), 1935 (novembre); pp.(12) 789 (11), copertina illustrata a colori di Mario Borrione (Torino 1903 - 1984). Il libro, come precisa l'autrice nella sua nota «Alle lettrici, oggi», stampato nei primi mesi del 1935, viene pubblicato solo nel novembre dell' stesso anno, successivamente all'applicazione delle "sanzioni". "Perciò, regina era, e regina onoratissima è della casa: con meno orpelli e con meno leziose delicature d'un tempo, ma con una scienza pratica in più che la rende attiva, abile, energica, capace di affrontare e di risolvere da sola una difficoltà o un pericolo. Così, dalla cucina al salotto... Ma no, che non esistono più salotti per frivoli ricevimenti, e perfino il titolo del libro è sorpassato... Tant'è: gli sarà conservato come porta-fortuna. Quanto alla sostanza lo svecchieremo insieme" (dalla Prefazione). La nota, originariamente non prevista, fu inserita successivamente alla stampa. Il volume contiene oltre 120 ricette e numerosi consigli per la conservazione degli alimenti. Angolo delle prime 30 pagine con segni di stropicciatura. Edizione originale.

176. **A.VV.**, *130 Maniere di cucinare il Pollame e la Cacciagione*, Firenze, Adriano Salani Editore, Biblioteca per tutti, (1936); 16x10,6 cm., brossura con cornice decorata a stampa, pp.72, copertina con titolo inquadrato in una cornice decorativa, una vignetta in zincografia incisa da Carlo Chiostri (Firenze 1863-1939). Indice delle ricette: "Pollastra in salsa gialla, Cibreo con l'acciugata, Cappone cotto nella vescica, Pasticcio di piccione, Tacchinotto all'istriona, Pernici fasciate, Beccacce e altri uccelli in salmì, Quaglie col riso, Allodole allo spiedo, Lepre agro-dolce e molte altre. Dorso restaurato. Seconda edizione.

177. **CIMA**, *Scatola portacaramelle*, Deruta, C.I.M.A., (1936); scatola con coperchio in terracorra maiolicata mat, nei colori verde acqua, grigio e arancione. Base cm. 15x6,5; parte superiore cm. 18x10,5, altezza cm. 10. Sulla base è riportata la marca "Z-1174 CIMA Italia G".Ottimo stato di conservazione.

178. **MARA**, *per mangiar bene... e spendere poco. Ricettario completo - pietanze esotiche*, Milano, Casa editrice S.A.D.E.L., 1936; 18,2X12,6 cm., brossura, pp.210-(6), copertina illustrata da Berto Boschini nei colori bordeaux e beige. Raccolta di 229 ricette ordinate per: Brodi di grasso e di magro, Minestre e zuppe, Paste asciutte, Risotti, Salse - sughi - gelatine, Uova e frittate, Pesci, Carne, Frutti - ripieni - rifreddi, Selvaggina, Dolci - creme - torte, Gelatine di frutta, Sciroppi, Vini aromati - punch, Liquori - gelati. Prima edizione. (**Bibliografia**: Vanossi 1964: n. 388, pag. 43).

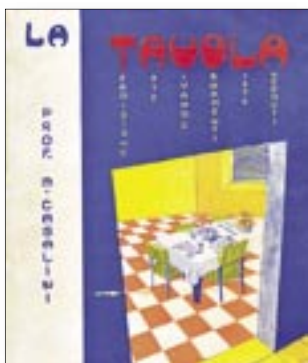
179. **MARIOTTI Giovanni**, *Itinerari ghiotti*, Terme S.Pellegrino, edito a cura della S.A.Terme di S.Pellegrino, (1936); 18,5x12,2 cm., brossura, pp.192, copertina illustrata a tre colori (rosso nero e bianco). Interessante guida gastronomica di oltre 200 ristoranti e trattorie italiane. Fra questi è menzionato anche il futurista Taverna di Santopalato a proposito del quale l'autore

si sofferma quasi un’intera pagina: “Ma il «Santopalato», cioè la Taverna nella quale i futuristi aniciparono le delizie della cicona dell’avvenire? Disse Marinetti: - «Un’armonia originale della tavola (cristalleria, vasellame, addobbo) coi sapori e colori delle vivande. - L’originalità assoluta delle vivande. - L’invenzione di complessi plastici saporiti la cui armonia originale di forme e colori nutra gli occhi ed ecciti la fantasia prima di tentare le labbra». Esempio “il Carbeplastico”, creato dal pittore futurista Filia (....). Molto poco posso dirti caro lettore, della cucina futurista che qui a Torino fece la sua prima apparizione. Fu grande la fiamma ma non a lungo durò. Passato l’entusiasmo, i torinesi tornarono agli agnolotti (ma li abbandorano mai’), la «fondua» fu ancora la loro salsa preferita e «Santopalato» chiuse i battenti...” (pp. 49-50). (**Bibliografia**: Vanossi 1964: n. 394, pag. 44).

180. **SIMONETTA Rina**, *Il libro d’oro*, Parma, Società Anonima Althea, 1936; 15,4x13,4 cm., brossura, pp.48, copertina tipografica con fondo in oro, 36 illustrazioni a due colori nel testo con disegni di Giovanni Manca (1889-1984) e Piero Bernardini (Firenze 1891-Firenze 1974). Testi dii E. Bertarelli e R. Simonetta. Manualetto pubblicitario della salsa Sugòro con 25 ricette: Merluzzo al Sugòro, Panini assortiti, Riso soffiato, Sformato al prosciutto, Triglie al Sugòro, Zucchette ripiene e molte altre. Prima edizione.

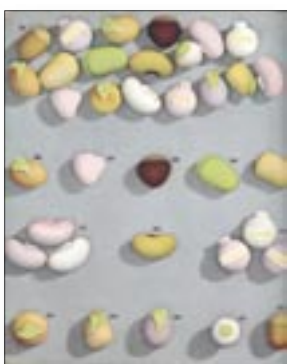
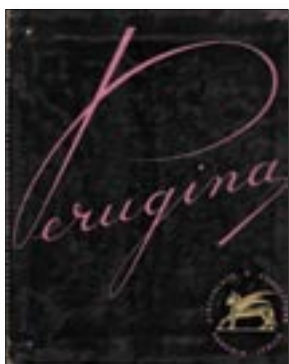
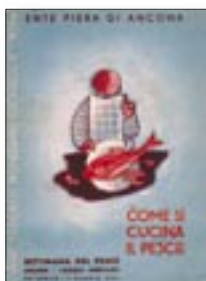
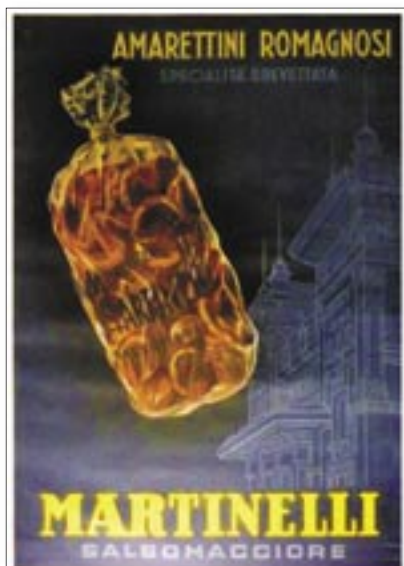
181. **VANZETTI Emma**, *Il quattrova raddoppiato. 1014 ricette di c*ucina, Milano, Editoriale Domus, 1936; 19,4x13 cm., brossura, pp. XII-(4)-382-(2), copertina illustrata e 29 disegni in rosso e nero di Gio Ponti e Tomaso Buzzi. Prefazione di Piero Gadda. Terza edizione del Quattrova, ma edizione originale per l’aggiunta di circa 400 ricette non presenti nella prima versione del libro, e di numerosi testi inediti dell’autrice fra cui il capitolo “Curiosità gastronomiche settecentesche ovvero archeologia futurista” (pp. 323-327). (**Bibliografia**: Capatti - Montanari 1999: pag. 377; Vanossi 1964: n. 585, pag. 63).

182. **CIRIO**, *Nuovi orizzonti per la vostra mensa. Con prefazione di Lidia Morelli*, Portici, Stab. Tip. E. Della Torre Portici, 1937; 22,5x15,8 cm., brossura decorata a colori, pp.98, copertina illustrata a colori. Raccolta delle 300 migliori ricette scelte tra le 18.000 inviate al Concorso Pomidoro Pelati Cirio: “Ghiotta” alla siciliana, Finti polipi; Pizza con pasta di patate; Pomidoro in pasta frolla; Corona all’imperiale, Valigette di cavoli e pomodori, Polpettone di cotechino, Cervelli in caponata, Stufato di montone, Salsa con uvetta e pinoli, Pomidoro in ghiaccio e molte altre. Copia mancante della cedola fustellata da rispedire all’editore che era allegata all’inizio del volume. Terza edizione. (**Bibliografia**: Vanossi 1964: n. 453 menziona un’edizione del 1936).

183. **PICCINI Vanna**, *Scrigno d'oro. Consigli segreti ricette per la donna*, Milano, Edizioni Mani di Fata, 1937; 17,8x12 cm., brossura, pp.224, graziosa copertina illustrata a colori. Manuale per le massaie con numerose ricette e consigli per la cucina: "Bevande intellettuali", "Come si serve un buon tè", "Dolci speciali per rinfreschi", "Come si riconosce la buona qualità di diversi tipi di carne", "Pesce marinato", "Ortaggi sott'aceto", "Mostarda di frutta", "Pasta sfoglia" e molte altre. Lievi bruniture diffuse nel testo. Etichetta bianca incollata all'occhietto e al retro di copertina. Prima edizione. (**Bibliografia**: Vanossi 1964: menziona edizioni successive).

184. **CASALINI Mario**, *La tavola (Tradizione - Arte - Vivande - Ornamenti - Liste - Anedotti)*, Roma, I.E.M.I.A. - Stabilimento Tipografico Fratelli Stianti (San Casciano Val di Pesa), 1938; 20,7x17,5 cm., brossura, pp.(2)-174-(2), copertina illustrata a colori 1e 2 tavole fuori testo con 64 illustrazioni fotografiche in bianco e nero. Volume pubblicato a continuazione de "Le curiosità della tavola" edite nel 1937 e 1938. Prima edizione. (**Bibliografia**: Vanossi 1964: n. 90, pag. 15).

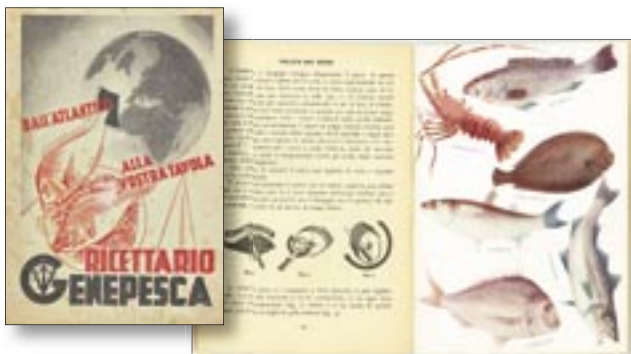
185. **DONNA FRANCESCA**, *Le ricette di Donna Francesca*, Milano, Tipografia Editoriale De Lucchi, 1938 (13 settembre); 18,5x12,6 cm., brossura, pp.215-(9), copertina illustrata con immagine fotografica in bianco e nero. Volume contenente 275 ricette, numerose notizie sul valore nutritivo degli alimenti e alcuni consigli per la disposizione del tavolo. Segni di piegature alla copertina, minime mancanze al dorso e una piccola macchia al margine esterno di alcune pagine. Buono stato di conservazione. Prima edizione.

186. **NERI Nettare** (Barbiano 1883-1970), *Il testo, i testai, la piada*, Roma, Istituto Grafico Tiberino - Estratto editoriale dalla Rivista Lares - N.3 Giugno 1938 -

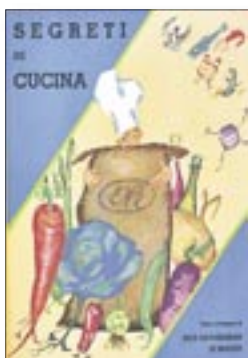
XVI., 1938; 24,3x17 cm., brossura, pp.(2)-4-(2), copertina tipografica, 8 illustrazioni in bianco e nero su 4 tavole fuori testo. Interessante plaquette sulla storia della piadina romagnola: "...Pascoli e Spallicci, i due maggiori poeti moderni in Romagna, ànno cantato, ciascuno da par suo, la pié (la piada), il pane squisitamente regionale nostro. Pane improvvisato e primitivo, intriso con la sola acqua, farina, e sale (quando ce n'è); tirato, con il matterello, in dischi di svariato diametro (da 20-30 e anche più centimetri) e di spessore che non supera mai, a cottura ultimata, i tre quarti di centimetro...". Prima edizione in volume.

187. **ANGELINI Gianni** (Bastia Umbra 1909 - ?), *Perugina. Cioccolato - Confetture - Perugia (Italia)*, Perugia, Perugina (stampa: Pizzi & Pizio - Milano-Roma; Poligrafico Buitoni - Perugia), 1939 (s.d. ma 1939); 26,5x22 cm., legatura a spirale metallica, pp.37 (ma 38) - 48 n.n., copertina con logo della Perugina in rosa e oro su fondo nero. Volume interamente illustrato a colori. Design e impaginazione di Gianni Angelini (Bastia Umbra 1909 - ?), art director della ditta Perugina-Buitoni. Primo catalogo generale con i prodotti di maggiore consumo. Tracce d'uso. Prima edizione.

188. **CENTRO NAZIONALE PROPAGANDA PESCHERECCIA**, *Come si cucina il pesce*, Ancona, Ente Fiera di Ancona, 1939; 16,6x11,8 cm., brossura, pp.64, copertina illustrata a colori e 30 illustrazioni a due colori n.t. di gusto futurista firmate "Rognoni". Raccolta di 55 ricette con il pesce: "Risotto e Zuppa con brodo di pesce"; "Pesce in brodetto"; "Pesce in carpione"; "Anguille al vino"; "Fricassea d'anguilla"; "Risotto con seppie e piselli"; "Polipi alla napoletana"; "Razza preparata in umido" "Calamari alle erbe" e altre. Edizione originale.

189. **MARTINELLI**, *Amaretti Romagnosi - Specialità brevettata*, Salsomaggiore, Confetteria Martinelli (stampa: F. Monteverdi - Milano), 1939 (27 aprile); 140x100 cm., manifesto originale illustrato a colori di artista non identificato (che si firma con un monogramma stilizzato di difficile decifrazione «NP», «PN» o «AP»), su carta forte, stampa in litografia.

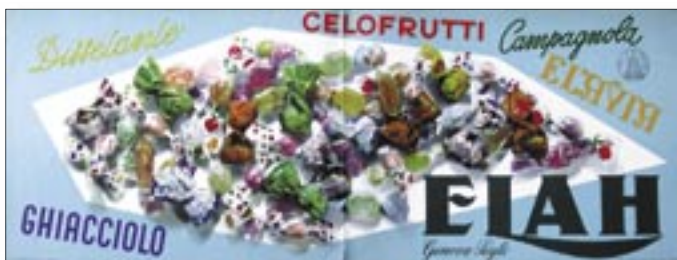
190. **PETTINI Amedeo**, *Ricettario Carli. Manuale di igiene alimentare per la preparazione di vivande sane e gustose*, Imperia - Oneglia, Fratelli Carli Produttori Olio d’Oliva (Società Editrice Torinese - Torino), 1939; 19,8x14 cm., brossura, pp.213-(3), copertina a colori e volume interamente illustrato con vignette a tratto a due colori firmate “Cap”. Manuale di igene alimentare con 330 ricette ordinate per: “Antipasti e principii”, “Minestre e guarnizioni per minestre”, “Farinacei casalinghi, arrosti, fritti”, “Legumi verdure e funghi”, “Insalate”, “Dolci”, “Grissini e focaccie”, “Torte”, “Merende”, “Conserve”. Amedeo Pettini, fu celebre Capo Cuoco di Casa Savoia e scrittore di numerosi testi gastronomici. Minime mancanze al dorso e all’angolo della copertina. Cinque pagine con piccoli scarabocchi a penna. Probabile seconda edizione. (**Bibliografia**: Vanossi 1968: n. 485 menziona una 5ª edizione pubblicata nel 1950).

191. **TOMBARI Fabio** (Fano 1899 - Rio Salso 1989), *I ghiottoni*, Milano, Mondadori, 1939; 22X16 cm., legatura editoriale in tela, sovraccopertina illustrata, pp.218 -(2), copertina illustrata, 4 tavole a colori e 16 in bianco e nero fuori testo. ‘La gastronomia di Tombari nel più specialistico libro de «I ghiottoni», sfora in filosofia, in ermeneutica del mondo, passa attraverso la magia per mettersi a ballare quasi incorporea con la poesia o per costringerci addirittura in ginocchio nella sfera del sacro’. ‘I ghiottoni’ sono un gioioso ritorno alla natura. Frutta e ortaggi, pesci e selvaggina, chiocciole e cicloni, in un allegro crescendo, delineano un’ideale cucina dove il gusto tradizionale si fonde col nuovo nella ricerca di quanto è da gustare nell’infinita offerta della natura” (Luigi Santucci). Piccole mancanze alla sovracopertina. Prima edizione.

192. **AIELLO Rosa**, *La cucina casareccia napoletana pei golosi e buongustai. Nuova compilazione di Rosa Aiello*, New York, Italian Book Company, 1940 ca.; 20,5x13,5 cm., brossura, pp.100, copertina tipografica. Raccolta di 170 ricette: “Baccalà all giardiniera, Cannaroni incaciati e sugiodentice alla monaca, Gattoncini alla Maddalena, Maccheroni allanapoletana, Ordura di ceccinelli alla pastarella, Stocco alla napoletana, Timpano al latte” e molte altre. Esemplare parzialmente intonso. Seconda edizione.

193. **ALDANI Cesare** (introduzione di), *Dall'Atlantico alla vostra tavola. Ricettario "Genepesca"*, Roma, Ufficio stampa Grande Pesca e per la propaganda ittica, s.d. (1940 ca.); 18,7x13,8 cm., brossura illustrata a colori, pp.64, copertina illustrata due colori, 4 tavole a colori fuori testo, 4 figure in bianco e nero nel testo. "La compilazione delle ricette contenute nel presente volumetto (...) è stata fatta sulla base delle preziose norme dettate dal «Dottor Nautilus e sua moglie», nel volume «come si cucina il pesce», dalla Dott.ssa Ada Boni nel suo volume il «Talismano della felicità» e dal signor Cesare Aldani." (pag. 64). Prima edizione.

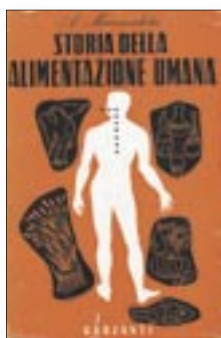
194. **ANDLOVIZ Guido** (Trieste 1900 - Grado 1971), *Servizio da caffè*, Verbano, Laveno, s.d. (1940 ca.). Servizio da caffè in ceramica smaltata color panna con profili in oro, composto da: caffetiera, lattiera, zuccheriera, 5 tazzine e sei piattini. La caffetiera ha il coperchio, il manico e il beccuccio dorati e le misure sono: diametro inferiore cm. 6,3, altezza cm. 18,5, diametro superiore cm. 7. La zuccheriera ha coperchio e diametro inferiore di cm. 6, altezza di cm.8 e diametro superiore di cm. 6,6. Il bricco ha il manico e il beccuccio dorati, le misure sono: diametro inferiore cm. 4,3, altezza cm. 9,5. Le tazzine hanno il manico dorato e le misure sono: diametro inferiore cm. 3,3, altezza cm. 4,5, diametro superiore cm. 6,6, il diametro dei piattino cm. 11,5. Ogni pezzo del servizio ha il bordo superiore e inferiore profilato in oro ed è marchiato alla base "Verbano Laveno". Design di Guido Andloviz, all'epoca direttore artistico della Società Ceramica Italiana Laveno di Verbano. Ottimo stato di conservazione.

195. **BIRCHER BENNER Maximilian** (Aarau 1867 - Zurigo 1939), *Cibi di frutta e di verdura del Dott. Bircher Benner con la collaborazione del Dott. Max Edwin Bircher*, Milano, Sperling & Kupfer Soc. Anonima, 1940; 24,6x18,5 cm., brossura, pp.68- (12), copertina tipografica, 1 ritratto fotografico dell'autore in bianco e nero applicato nel testo, 10 vignette al tratto e numerose tabelle nutritive. Prefazione di E. M. Poletti. IIª edizione della traduzione autorizzata dall'Autore condotta sulla XXIV edizione tedesca.

196. **SAVORGNAN DI BRAZZA' Bice** (testo e disegni di), *Segreti di cucina testo e disegni di Bice Savorgnan di Brazzà in "Ricette e notizie sul riso"*, Milano, Ufficio Stampa e Propaganda dell'Ente Nazionale Risi, senza data (1941); 23,3x17,2 cm., brossura, pp.87-(5) (11/87), copertina tipografica. Opera inclusa nel volume "Ricette e notizie sul riso" (pag. 1/10 con 8 tavole fotografiche in bianco e nero fuori testo). Bella copertina illustrata a colori inserita all'interno del volume tra pag. 10 e pag. 11, 5 tavole a colori fuori testo e 65 vignette in bianco e nero con disegni dell'autrice, 5 tavole a colori fuori testo illustrate da Giovanni Manca. Raccolta di 137 ricette con il riso. Testi di Carlo Veneziani, Marco Ramperti e Bice Savorgnan de Brazzà. **Dedica autografa dell'autrice in copertina**. Piccole mancanze alla copertina e al dorso. Prima edizione. (**Bibliografia**: Vanossi 1964: n. 553, pag. 60).

197. **SCAFATI Giulio** (a cura di), *L'essiccazione delle frutta*, (Bologna), Ufficio Propaganda del P.N.F., (1941); 18,2x13,2 cm., brossura, pp.46-(2), copertina illustrata e 35 vignette al tratto nel testo virate in rosso di Alessandro Cervellati (Bertinoro di Romagna 1892 - Bologna 1974). Interessante manualetto per imparare ad essicare fichi, susine, ciliege, uva, pesche, albicocche, pere, mele, legumi, olivela e preparare marmellate di frutta senza zucchero. Prima edizione.

198. **VEGNI Luciano** (Savona, 1915), *Elah. Dissetante - Celofrutti - Campagnola - Elavia - Ghiacciolo*, Genova - Pegli, Elah - Propaganda Elah - Vegni (stampa: Arti Grafiche Manzoni - Torino), (s.d. ma 1941); 67,8x24,2 cm., locandina pubblicitaria originale delle caramelle e del ghiacciolo Elah. Con timbro «Dodici Lire».

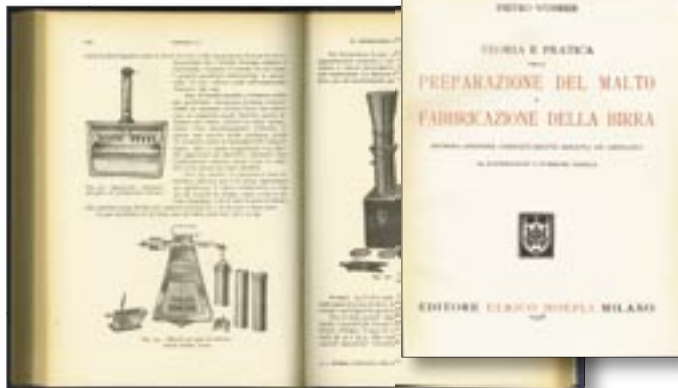
199. **ALIMENTI Cesare**, *L'orto di famiglia*, (Bologna), Editrice "La Vittoria", (1942); 18,3x13,2 cm., brossura, pp.86-(2), Copertina illustrata a due colori, 72 graziose illustrazioni in verde e nero nel testo. Testi di Cesare Alimenti con la collaborazione di Gino Vannuccini e di Giulio Scafati. Prima edizione.

200. **ERMACORA Chino** (Tarcento 1894 - Udine 1957), *Vino all'ombra*, Padova, "Le Tre Venezie", 1942; 22,8x17,5 cm., brossura, pp.188-(4), copertina illustrata e 87 disegni al tratto di Sante Cangian. Prefazione di Arturo Marescalchi. Tiratura di 100 esemplari in carta appositamente fabbricata dalla Cartiera Galvani di Cordenone. Lieve gora di umidità al margine inferiore della copertina. Seconda edizione completamente rifatta. (**Bibliografia**: Pazzini 1995: pag. 303).

201. **GARINO CANINA Ettore** (Asti 1883 - 1959), *L'industria degli spumanti*, Genova - Roma - Napoli - Città di Castello, Socità Anonima Editrice Dante Alighieri, 1942; 23x15,5 cm., brossura, pp.72, copertina illustrata in bianco e nero 12 immagini fotografiche in bianco e nero nerl testo. A Ettore Garino Canina va il merito di aver fatto la prima descrizione scientifica del Brachetto includendolo tra i "vini di lusso" rossi, dolci e aromatici. Esemplare intonso. Prima edizione.

202. **MARESCALCHI Arturo** (Baricella - Salò 1955), *Storia dell'alimentazione e dei piaceri della tavola*, Milano, Garzanti, 1942; 21,3x14 cm., brossura, sovraccopertina, pp.170-(6), sovracopertina illustrata firmata "Cremonesi" e 24 tavole fuori testo con illustrazioni in bianco e nero. Prima edizione.

203. **AZIENDA CARNI S.A. LISSONESE** (A.C.S.A.L.), *Salame di Milano - Tipo extra esportazione - Marche depositate. Duomo - Nostranetto - Montanino*, Lissone, A.C.S.A.L., (s.d. ma ca. 1945); 23,5x34 cm., locandina originale, disegno a colori su cartone (Meneghino con un piatto di salame). Edizione originale.

204. **GROSSI Giandomenico**, *Il cuoco per tutti ossia l'arte di spendere poco e mangiare bene*, Milano, Casa Editrice Bietti, 1946; 18,4x12 cm., brossura, pp.128, bella copertina illustrata a colori. Manuale di nozioni alimentari e consigli per la cucina contenente una raccolta di oltre 100 ricette. Ristampa di un edizione pubblicata per la prima volta nel 1895.

205. **KRANEBET**, *Kranebet liquore*, Asiago, Fratelli Rossi Distillatori (stampa: Arti Grafiche Votta - Desenzano), 1946 (17 dicembre); 100x70 cm., manifesto pubblicitario originale illustrato a colori di «Studio Crof - Padova», stampato in litografia. Kranebet è il nome di un distillato di ginepro. Il liquore è cristallino, dal gusto secco e viene ottenuto dalla distillazione di bacche di ginepro, genziana ed altre erbe alpine. La gradazione alcoolica è di 40% vol. Il nome Kranebet deriva dal Cimbro "Kraneweta", letteralmente "grani amari", antichissimo nome tedesco del ginepro.

206. **WÜHRER Pietro** (Brescia, 1847 - 1967), *Teoria e pratica della preparazione del malto e fabbricazione della birra...*, Milano, Hoepli, 1948; 24x17,4 cm., legatura non editoriale in tela con tassello al dorso, pp.XXIV-740-(2), 289 illustrazioni in bianco e nero con strumenti e macchinari. "...V'è da ritenere che fra le primissime fabbriche sorte ve ne fosse una a Brescia (1829), cui certamente seguirono altre delle quali non si ha notizia in ordine cronologico...". (pag. XXI). Doppia prefazione di Pietro Wührer. Seconda edizione completamente rifatta ed ampliata. (**Bibliografia**: Vanossi 1979: n. 289, pag. 77).

207. **BOCCASILE Gino** (Bari 1901 - Milano 1952), *Dall'oliva pregiata olio Radino puro e squisito*, Monza, Olio Radino (stampa: Fiorin - Milano), (s.d. ma 1950); 34,3x24,7 cm., locandina pubblicitaria a colori, stampa su cartoncino. Vintage.

208. **BUZZATI Dino** (Dino Buzzati-Traverso, Belluno 1906 - Milano 1972), *Invasione di topi in una dispensa*, (Milano), (anni '40 / '50); 26,5x19 cm., **disegno originale a china su carta, non firmato**. Il disegno occupa il retro bianco di un ritaglio di foglio d'album per una collezione di francobolli, con spazi numerati stampati da 457 a 471 e marcato «Spagna LXXXIX - 22. Spagna - 1930 - Commemorativi della chiusura dell'Esposizione di Siviglia - Soggetti diversi - Dent. 11 - 14». Il tema dei «topi» è uno degli incubi buzzatiani, e infatti «I topi» è il titolo di uno dei «Sessanta racconti» (Mondadori, 1958): "E' come si vede una fantasia allegorica, ma anche troppo inverosimile, se vogliamo pensarci un momentino, e fare il conto di quanti sono i topi a questo mondo, nascosti nelle fogne e nelle cantine, astuti peggio delle volpi, e di questa astuzia amici fededegni mi han dato testimonianza amplissima: rubano l'olio delle macchine utensili infilandoci la coda per poi succhiarsela ghiottescamente, riescono a far catena e a pendolare appesi al soffitto fino a che l'ultimo arriva ad azzannare lo spago da cui pende il prosciutto, a roderlo, a farlo cadere, sì che poi l'intera masnada fa banchetto sontuoso. Mi dicono che gli enti d'igiene sono disperati, nelle grandi città, dinanzi al cosiddetto problema della derattizzazione: il veleno funziona la prima volta, poi - misteriosamente - i topi si passano la voce e nessuno va più a mangiare il pappone venefico; qualcuno giura che, oltre alla casa dei Corio, i topi abbiano occupato un intero molo del porto di Genova e tengano i camali come ostaggi. La verità è che si mettono d'accordo ai nostri danni, i sorci ci fanno fuori tutti" (Luciano Bianciardi, dalla Prefazione a «Dino Buzzati. Sessanta racconti», Milano, Mondolibri, 1969). Tre sono le principali caratteristiche che connotano il disegno: 1) Il tema: i topi che a poco a poco saccheggiano la cantina; 2) La serialità e la cooperazione (che ricordano le serie di «soldatini»); 3) L'affinità di tratto con le tavole de «La famosa invasione degli orsi in Sicilia» (Milano-Roma, Rizzoli, 1945), in particolare la tavola «Nuovi sintomi della corruttela degli orsi», pag. 109). "Il fatto è questo, io mi trovo vittima di un crudele equivoco. Sono un pittore il quale, per hobby, durante un periodo purtroppo alquanto prolungato, ha fatto anche lo scrittore e il giornalista. Il mondo invece crede che sia viceversa, le mie pitture quindi non le può prendere sul serio. La pittura per me non è un hobby, ma il mestiere; hobby per me è scrivere. Ma dipingere e scrivere per me sono in fondo la stessa cosa. Che dipinga o scriva, io perseguo il medesimo scopo, che è quello di raccontare delle storie" (Dino Buzzati, «Vecchia auto», Milano, Lossa, 1968). Opera pubblicata in un volume scolastico edito in Francia: AA.VV., Livre unique. Français 4ème, Paris. S.E.J.E.R. Nathan, 2006; pag. 49 come illustrazione del racconto di Buzzati: «Mes amis Corio».

209. **D'APUZZO**, *Premiato Pastificio "San Vincenzo" Gaetano D'Apuzzo*, Gragnano - Napoli, Premiato Pastifico San Vincenzo Gaetano D'Apuzzo, 1950 ca.; 19,2x11 cm., leporello riipiegato in 7 facciate stampate al recto e al verso (misura complessiva cm. 77), catalogo del Pastificio "San Vincenzo" interamente illustrato a colori con una bella veduta del vesuvio, 117 modelli di pasta (Spaghetti, Maccaroncelli, Ziti, Lasagne, Linguine, Mafaldine, Rigatoni, Sadani, Cannolicchi, Lumaconi, Tofette, Trapanetti, Fettuccine, Gnocco romano, Fusilli e molti altre) e numerosi esempi di confezioni (scatole, sacchetti e cassette di legno). Graphic design a cura dello studio A. Macchi & C. di Milano. Edizione originale.

210. **DUDOVICH Marcello** (Trieste 1878 - Milano 1962), *Alemagna*, (Milano), Alemagna (Stampa: Graf. A. Mariani - Milano), (s.d. ma ca. 1950); 70x50 cm. Manifesto pubblicitario originale illustrato a colori. Stampa in litografia. La Alemagna fu fondata a Melegnano, provincia di Milano, da Gioacchino Alemagna (1892-1974) nel 1921. Nel 1925 Gioacchino apri un caffè e nel 1933 il celebre bar-pasticceria in Piazza del Duomo a Milano. Fu però il figlio Alberto, negli anni Quaranta-Cinquanta ad ingrandire l'attività paterna, rendendo celebre il marchio della ditta, il Duomo di Milano stilizzato, che rendeva esplicito il legame dell'azienda col capoluogo lombardo. Negli anni del boom economico vennero aperti stabilimenti a Cornaredo e a Napoli, numerosi negozi monomarca in tutta Italia e un cospicuo numero di Autogrill sulle Autostrade. La crisi che colpì l'Alemagna alla fine degli anni Sessanta indusse la proprietà a cedere il 50% del pacchetto azionario alla SME, del gruppo IRI, che già aveva rilevato la Motta. Dopo essere stato un marchio della multinazionale svizzera del settore alimentare Nestlè, il marchio Alemagna è stato ceduto nel 2009 alla industria dolciaria italiana Bauli.R. (**Bibliografia**: Curci, «Marcello Dudovich», Trieste, Edizione fuori commercio a cura della Cassa di Risparmio di Trieste, 1976; pag. 104 n. 362; AA.VV., «Storia della Comunicazione dell'Industria Lombarda 1881-1945», Silvana Editoriale, 1997; p. 171).

211. **PELLENGHI**, *Biscotti Pellenghi Milano - Panettoni Pellenghi*, Milano, Pellenghi, 1950 (s.d. ma ca. 1950); 95x25,8 cm., doppia locandina pubblicitaria originale su un unico foglio, illustrata a colori da artista anonimo. Stampa in litografia.

212. **BOCCASILE Gino** (Bari 1901 - Milano 1952), *Zapparoli. Il migliore di Milano*, Milano, Zapparoli e Bagattini (stampa: Grafiche A. Mariani - Milano), 1952 (25 settembre); 140x100 cm., manifesto pubblicitario a colori del panettone Zapparoli, stampato in offset. Edizione originale.

213. **BUITONI**, *L'alimentazione infantile e i prodotti Buitoni*, Sansepolcro, a cura dell'ufficio scientifico della s.p.a. Gio. & F,lli Buitoni, 1952; 21x15,5 cm., brossura figurata, pp.80, 4 tavole in bianco e nero fuori testo.

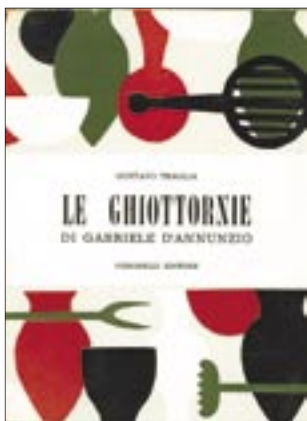
214. **MOTTA**, *50 milioni per la vostra opinione - Collaborate alla nuova inchiesta Motta*, (Milano), Motta (stampa: Graf. Amar - Milano), 1954 (novembre); 67,5x47,5 cm., manifesto originale illustrato di artista anonimo (Luciano Venchi?). Stampato in offset in nero e viola su fondo giallo. Si tratta di uno dei primi concorsi a premi. Importante documento di storia del consumismo: tra i premi in palio le icone dell'epoca: un'Alfa Romeo 1900 Super, la macchina da cucire Singer, la vespa Piaggio, il televisore Raymond Electric, il frigorifero Mabo ecc. Testo: «Pochi secondi sono sufficienti per rispondere, con semplici crocette, alle nuove domande riportate sulle carte di identità che accompagnano ogni panettone Motta e Mottino e ogni Colomba Motta - Inviando le schede compilate a Motta Inchiesta, Viale Corsica 21 Milano, collaborereta alla 4a inchiesta sugli alimenti dolci dotata di premi di collaborazione per un valore di 50 milioni di lire. Ia estrazione entro il 31 gennaio 1955 - IIa estrazione entro il 31 maggio 1955".

215. **ROSSI Mario**, *Golia. Per la gola e per la voce*, (Milano), (Ditta Davide Caremoli), 1954 (s.d. ma ca. 1954); 46,5x31,5 cm., locandina pubblicitaria originale, stampa in litografia su cartone spesso, disegno a colori di Mario Rossi. Marca da bollo di «Lire 20» e timbro di annullo al retro in data 1954. Lo slogan «per la gola e per la voce» è applicato in calce in bianco su fondo nero. Le «Golia» sono caramelle gommose alla liquirizia prodotte da Davide Caremoli a partire dal 1932. Inizialmente erano vendute dai tabaccai al prezzo di 1 lira. Nel 1986 viene prodotta e distribuita dalla Perfetti chei nel 2001 diventa Perfetti - Van Melle. Lo slogan «per la gola e per la voce», riveduto e corretto compare in televisione in un Carosello del 1957: «Per la voce e per la gola di Golia ce n' è una sola!». Vintage. (**Bibliografia**: «Catalogo Bolaffi del Manifesto Italiano», Torino, Giulio Bolaffi Editore, 1995; pag. 191, notizie sull'artista).

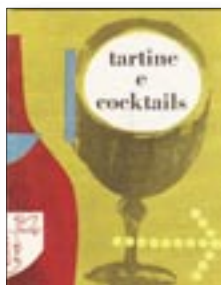
216. **BESANA**, *Buona Pasqua - pacco Besana. Colomba "al butto Gallone" di Kg. 1 - Torta Albarosa - Tamburello biscotti all'uovo - Barattolo caramelle - Scatola amaretti - Campana cioccolato con sorpresa - L. 25 al giorno*, Milano, Besana (stampa: Grafiche A. Mariani - Milano), 1955 (s.d. ma ca. 1955); 48x34 cm., locandina pubblicitaria su cartoncino, stampa b.n. su fondo rosso di autore non identificato che si firma «Cosesco». Edizione originale.

217. **ENTE PROVINCIALE PER IL TURISMO**, *La cucina trevisana. Piatti e vini di Treviso*, Treviso, Ente Provinciale per i Turismo Grafiche Marini, 1955; 33,8x23,7 cm., foglio ripiegato in 6 parti, pieghevole pubblicitario stampato su entrambe le facciate, illustrato a colori da A. Malossi, contiene una mappa dei principali piatti della provincia e un testo su tre colonne che parla della gastronomia e dell'enologia trevisana. Edizione originale.

218. **MORAVIA Alberto** (Roma 1907 - 1990), *Alberto Moravia mentre si prepara il tè*, (Roma), (s.d. ma ca. 1955); 23,5x18 cm., **fotografia originale b.n.**, timbro dell'agenzia fotografica al retro: «Italy's news photos» (di Enzo Vitale). Vintage.

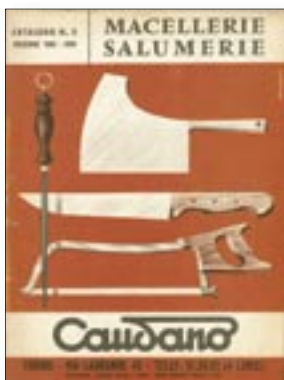
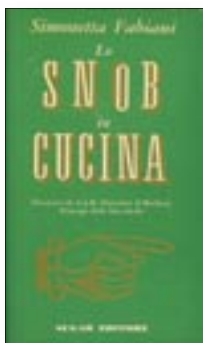
219. **MOTTA**, *In ogni uovo Motta una dolce sorpresa*, (Milano), Propaganda Motta, 1955 (s.d. ma ca. 1955); 66,4x23,8 cm., locandina pubblicitaria illustrata a colori di artista anonimo (Luciano Vegni?). Stampa in offset. La Motta nasce nel 1919, in un piccolo laboratorio artigianale di prodotti dolciari, l'«Angelo Motta pasticciere», in Via Chiusa a Milano, ad opera di Angelo Motta (Gessate 1890 - Milano 1957). Il suo prodotto più famoso era il panettone, tradizionale e tipico dolce milanese. Grazie al grande successo del panettone Motta e degli altri prodotti dolciari, nel 1925 viene aperto un secondo laboratorio, con locali molto più spaziosi, in Via Carlo Alberto, e nel 1928 viene aperto un negozio sopra i locali del secondo laboratorio. Successivamente vennero aperti nuovi negozi in: Corso Buenos Aires, Piazzale Baracca, Viale Corsica, Largo Carrobbio, Corso Garibaldi, Piazza del Duomo. Nel 1934, Angelo Motta fonda il «Premio della Notte di Natale». Nel 1937 la Motta diventa una società per azioni. Nel 1955 nasce la divisione gelati con il famoso gelato Mottarello. Negli anni Settanta la Motta viene venduta alla SME, la società finanziaria del settore agro-alimentare del gruppo IRI. A seguito dell'acquisizione da parte della SME anche dell'Alemagna, la divisione gelati di Motta viene inglobata nella Italgel, mentre Motta e Alemagna formano l'Unidal (Unione industrie dolciarie e alimentari), in seguito “Gruppo Dolciario Italiano”, entrambe del gruppo SME. Nel 1993, l'IRI, a seguito della privatizzazione di alcune divisioni da parte dello stato, vende i marchi Italgel (Gelati Motta, Antica gelateria del corso, La Valle degli Orti) e Gruppo Dolciario Italiano (Motta, Alemagna) alla multinazionale svizzera del settore alimentare Nestlè.

220. **TRAGLIA Gustavo**, *Le ghiottornie di Gabriele D'Annunzio*, Varese, Casa Edtrice Luigi Veronelli, Collana del Gastronomo, 1957 (dicembre); 21,2x15,5 cm., brossura plastificata con alette, pp. XIII-(3)-142-(2)-(20 stampate su cartoncino azzurrino)-(2)-147/151-(9). Copertina illustrata a colori di Carlo Cervieri. Interessante volume sulle abitudini culinarie di Gabriele D'Annunzio con un antologia dei suoi scritti sul cibo e il vino. Prima edizione.

221. **AA.VV.**, *Salone internazionale dell’alimentazione. Mostra della posateria moderna e antica*, Bologna, Ente Autonomo per le Fiere di Bologna, 1958; 22,6x19,5 cm., brossura figurata a colori, pp.(90), copertina a colori e 20 illustrazioni in bianco e nero (disegni e immagini fotografiche). Elenco ufficiale delle aziende partecipanti al Salone internazionale dell’alimentazione e catalogo della mostra sulle posaterie antiche e modernee. Prefazione di Alcino Cesari e un “Cenno storico sulla posateria” di A. S. Prima edizione.

222. **GASCO LORET Sara**, *I poeti in cucina con una prefazione in versi di Luciano Folgore*, Roma, Carucci - editore, 1958; 19,2x15,3 cm., legatura coeva in mezza pelle a cinque nervi, titolo e fregi dorati al dorso, piatti marmorizzati, pp.123-(3), prefazione di Luciano Folgore: “Prefazione in parodia”. Raccolta di diciotto poesie/ricette dedicate ad alcuni poeti italiani. Tiratura di 300 esemplari numerati. Copia priva di numerazione ma **autografata dall’autrice**.

223. **MOTTA**, *Tartine e cocktail*, s.l. (Milano), Motta (Stampato dalla Ilda - Novara), s.d. (1958); 16,4x12 cm., brossura, pp.(30), copertina a colori, opuscolo ben impaginato interamente illustrato con scritte e immagini a colori. Catalogo pubblicitario della ditta Motta con ricette di cocktail e tartine.

224. **MUNARI Bruno** (Milano 1907 - 1998), *Les fourchettes de Munari - The Munari’s Forks - Le forchette di Munari*, Milano, La Giostra, 1958; 21x7,2 cm., brossura, pp.68 n.n., 2 illustrazioni fotografiche b.n. in copertina e al retro e 28 illustrazioni al tratto, figure di forchette con relativa didascalia di Munari. Testi a commento sull’esperienza delle “forchette” in italiano, inglese, francese e giapponese, ciascuno diverso dall’altro. Prima edizione. (**Bibliografia**: Maffei 2002: pag. 96; Munari 1995: pag. 285).

225. **CORAZZINI Luca**, *Il Tartufo Nero pregiato di Norcia. Guida pratica per la produzione*, Norcia, Stab. Tipografico A.Millefiorini, 1960; 21x15 cm., brossura figurata, pp.29-(3), copertina illustrata e 3 illustrazioni in bianco e nero nel testo. Interssante trattatello sulla cultura del Tartufo Nero. ": ...Poni sul fuoco lento, ed infrattato / Pesta il tartufo; ai primi bollori / Mescolavelo dentro, tira fuori / il recipiente e ponilo in un canto. / Di pan sottili rombi abbrustolisci, / Spruzzali con aceto o con limone, / Spalmali del tartufo, / ed un boccone / Fanne d'ognun; vedrai che li finisci. / Con lo stesso tartufetto, Si condisce lo spaghetto; / (Evitar l'incoveniente / Ch'esso resti duro al dente (pag. 31). Prima edizione.

226. **LANGE Elisabeth** - **DUREL Pierre**, *Dal pranzo di famiglia al cocktail... Saper ricevere*, Milano, Editrice AMZ, 1961; 11,5x11,3 cm., brossura a colori, pp.142-(2), copertina a colori di Henri Lievens, 23 illustrazioni a colori nel testo di Lucien Meys. Collana diretta da Egidio Sterpa. Dall'indice: I cocktail, Le ricette casalinghe, I succhi di frutta, I vini, Le birre, Le acque, I caffè, Le tartine, Quel che si sgranocchia bevendo e altro. Prima edizione italiana.

227. **CAUDANO**, *Catalogo n. 3 Edizione 1962 - 1963. Macellerie salumerie*, Torino, Caudano Coltelli, 1962 (settembre); 23,6x16,2 cm., brossura, pp.23-(1) incluse le copertine, copertina illustrata a due colori firmata "APPIA/Pecchio". Catalogo interamente illustrato con modelli di coltelli per la carne i salumi e i formaggi, pestelli batticarne, spaccaossa, mannaie, forasalami, tritacarne, ceppi, grattugie, apriscatole e molti altri utensili. Edizione originale.

228. **FABIANI Simonetta**, *Lo snob in cucina*, Milano, Sugar editore, 1967; 21,4x11,5 cm., legatura editoriale in tela, sovraccopertina, pp.180-(4), copertina illustrata e 15 disegni al tratto di S.A.R. Giovanni di Borbone Principe delle Due Sicilie. Prima edizione.

229. **STOCK**, *Ricettario Stock-tail*, (Trieste), Stock, 1968 (s.d. ma ca. 1968); 9,5x17,8 cm., cartoncino con illustrazione fotografica a colori in guaina fustellata. Scorrendo il cartoncino nella guaina, nella parte fustellata compaiono le dosi dei vari liquori corrispondenti per la preparazione di 40 cocktails internazionali.

230. **COURTINE Robert J.**, *La cucina dei fiori ovvero l'arte di degustarli in 100 ricette*, Milano, Editoriale Milanese, 1969; 20x10 cm., brossura, pp.94-(2), opertina a colori e 48 illustrazioni nel testo di Henri Samouilov. Prefazione di Pierre-Jean Vaillard. Raccolta di 100 ricette: Tartine di Alliaria, Omelette di soffioni, Aceto di calendule, Polvere di fiori di tiglio, Filetti di sogliola al mughetto, Insalata semplice di crisantemi, Bignè di fiori di zucca, Gelsomino in camicia, Giunchiglie pralinate, Dolce di riso alla violetta, Crema di menta, Vino al rosmarino, Infuso di zafferano e altre. Prima edizione italiana.

231. **CESSI Francesco** (a cura di), *Antica cucina di Moena. Velgez magnarez de Moena. A cura di Francesco Cessi con la collaborazione di Giuseppe Dell'Antonio*, Valentino Dell'Antonio e Angelo Weber., Trento, Edizione V.D.T.T., Collana "Voci della terra trentina", 1970; 17,2X11,8 cm., brossura, pp.96, copertina illustrata e 20 immagini fotografiche in bianco e nero nel testo. Raccolta di circa 120 ricette. Ex libris applicato al retro della copertina. Prima edizione.

232. **AA.VV.**, *Il secondo Convegno dell'Accademia Italiana della Cucina. Siena - Firenze - Maggio 1969*, Milano, Accademia Italiana della Cucina - Atelier del Libro, 1971 (ma aprile 1972); 22,7x14,1 cm., brossura, pp.167-(7), copertina tipografica, 8 tavole fotografiche in bianco e nero fuori testo con immagini del Convegno. Introduzione di Massimo Alberini. Testi di Federigo Melis, Maria Luisa della Stufa Incontri, Michel Lemmonier, Hans Hinterhäuser, Fosco Provvedi, Luigi Volpicelli. Piccole macchie in copertina. Prima edizione.

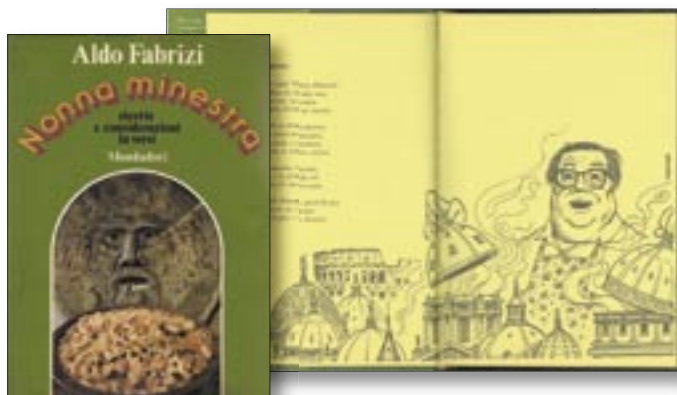
233. **CREMONINI Cesare** - **MOJETTA Anna Maria**, *201 panini d'autore. Prefazione di Mario Soldati*, Milano, Gabriele Mazzotta, 1972; 23,2x21 cm., leporello con copertina in cartone plastificato, pp.82 facciate, libro oggetto che completamente svolto misura oltre 16 metri. Interamente illustrato a colori con fotografie di Johnny Ricci e disegni a colori eseguiti dallo Studio Bonaparte. Curioso manuale con 201 dettagliate ricette di "panini" create dallo chef Cesare Cremoni, commentate dalla giornalista Anna Maria Mojetta e accompagnate da una o due proposte di vini scelti da Elio Mainini (fondatore del Bar Giamaica, locale nel cuore di Brera a Milano, che dal dopoguerra fino agli anni '70 fu cenacololo di artisti e letterati come Salvatore Quasimodo, Ernest Hemingay, Dino Buzzati, Lucio Fontana, Piero Manzon e molti altri...) e Gino Gravaghi (titolare del Bar Bonaparte). Prefazione di Mario Soldati. Prima edizione.

234. **D'AMICO Tano** (Filicudi, Isole Eolie 1942): *Il più giovane della mensa (Porto Torres, marzo 1972)*, 23x35 cm., fotografia originale datata, titolata e firmata. Stampa a cura dell'autore (anni '80). Pubblicata in Tano D'Amico, «Se non ci conoscete», Roma, Edizione Coop. Giornalisti Lotta Continua, 1977; pag. 24.

235. **D'AMICO Tano** (Filicudi, Isole Eolie 1942): *Emigranti (Zurigo, maggio 1972)*, 24x18 cm., fotografia originale firmata. Stampa di epoca recente a cura dell'autore. Pubblicata in Tano D'Amico, «Se non ci conoscete», Roma, Edizione Coop. Giornalisti Lotta Continua, 1977; pag. 22, con menzione errata "Appennino Calabrese, dicembre 1975".

236. **D’AMICO Tano** (Filicudi, Isole Eolie 1942): *Emigranti in Svizzera (Zurigo, maggio 1972)*, 24x18 cm., fotografia originale, firmata, titolata e datata al retro. Stampa a cura dell’autore. Vintage. Pubblicata in: Tano D’Amico, «Se non ci conoscete», Roma, Ediz. Cooperativa Giornalisti Lotta Continua, 1977: pag. 57.

237. **D’AMICO Tano** (Filicudi, Isole Eolie 1942): *Marghera. Operai in mensa (Marghera, 1972)*, 23,4x35,4 cm., fotografia originale titolata, datata e firmata al retro dall’autore. Vintage.

238. **D’AMICO Tano** (Filicudi, Isole Eolie 1942): *Ragazza con grappoli d’uva (Puglia, 1974)*, 18x24 cm., fotografia originale, titolata e firmata. Stampa a cura dell’autore (ca. 1990).

239. **FABRIZI Aldo** (Roma 1905 - Roma 1990), *Nonna minestra. Ricette e considerazioni in versi*, (Verona), Mondadori, 1974 (settembre); 24,3x17 cm.,

legatura editoriale cartonata, sovraccopertina, pp.216, copertina illustrata a colori e 16 tavole fotografiche a colori fuori testo di Aldanese - Svoboda e 20 disegni umoristici in bianco e nero nel testo di Alberto Fremura. Raccolta di 123 ricette in versi dialettali romaneschi. Esemplare stampato su carta forte color verde oliva. Prima edizione.

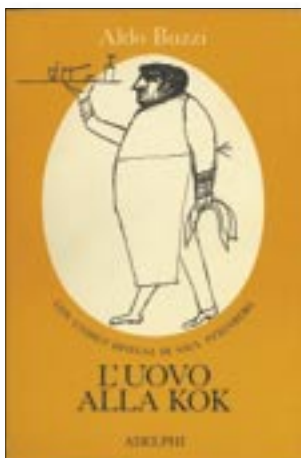
240. **TOGNAZZI Ugo** (Cremona 1922- Roma 1990), *L'Abbuffone. Storie da ridere e ricette da morire*, Milano, Rizzoli, 1974; 22x14 cm., legatura editoriale cartonata, sovraccopertina illustrata, pp.204-(4), sovraccopertina illustrata di John Alcorn. Prima edizione.

241. **NICCOLINI ADIMARI Fiamma***, Il libro della birra. Storia, curiosità e 210 ricette per cucinare alla birra*, Milano, Sonzogno, 1975; 20,8x21 cm., brossura illustrata, pp.116-(4), copertina illustrata a colori di Wander Naldi, 7 disegni di Sergio Calatroni e Wander Naldi. Introduzione di Gianni Brera. Raccolta di 210 ricette con la birra tra antipasti, minestre, sformati, contorni, salse, pesci, carni, dolci: Busecca (Ricetta ticinese), Lumache alla maniera vecchia viennese, Pilav di salmone alla birra, Minestra di birra alla bavarese, Zuppa di cozze alla birra, Lingue di passero alla trevisana, Polpettine alla birra, Piselli delle Borgogna alla birra, Tortelli di uva, Budino del birraio e molte altre. **Dedica autografa dell'autrice**. Prima edizione. (**Bibliografia**: Vanossi 1979: n. 218, pag. 63).

242. **COLLETTIVO PER UNA ALIMENTAZIONE ALTERNATIVA**, *Vivere bene. Manuale di Alimentazione Alternativa*, Roma - Pistoia, Coedizione Stampa Alternativa Editrice - Centro Rosso, Roma - Centro Documentazione, Pistoia, 1976 (s.d. ma giugno 1976); 27x19,8 cm., brossura, pp.(2) 37 (3), copertina illustrata b.n. e varie illustrazioni n.t. di Stefano Tamburini (Roma 1955 - 1986). "La nostra proposta sull'alimentazione assume un carattere preciso: vogliamo che ciò che abbiamo detto ci possa portare ad un processo di presa di coscienza sul ruolo della alimentazione nella nostra società, processo che deve essere soprattutto di carattere culturale. Si tratta di abbandonare molte

convinzioni sui cibi che ci sono state inculcate, ritornare a considerare l'alimentazione come un bisogno primario inteso non solo a nutrirci ma a farci vivere in salute fisica e in equilibrio mentale. Noi non diciamo di passare di punto in bianco a mangiare solo verdure o alimenti integrali, a seguire diete macrobiotiche, ma diciamo che è ora di far sentire le nostre voci contro le misitificazioni del sistema alimentare, di pretendere la verità sui contenuti nutritivi dei vari alimenti, di poter disporre di tutto ciò che è disponibile secondo le nostre necessità. Vogliamo che si accresca l'informazione aiutando chi consuma a capire ciò che acquista; vogliamo far sapere che esiste un'alternativa a questo modo innaturale di nutrirsi. (...) E' misterioso e affascinante riscoprire le forze e la bellezza dei cibi e gli usi a cui possono essere destinati (nutritivi, medicinali, cosmetici). Il cibo e le sue molte dimensioni diventa uno degli strumenti con cui possiamo cambiare noi stessi dalla malattia alla salute, dalla infelicità alla felicità, dall'oppressione alla liberazione" (pag. 1). Prima edizione.

243. **D'AMICO Tano** (Filicudi, Isole Eolie 1942): *Operaio nel dopolavoro dell'Alfa Romeo (Milano, 1977)*, 24x30,5 cm., fotografia originale datata, titolata e firmata. Stampa a cura dell'autore (1982). Vintage. Pubblicata in Tano D'Amico, «E' il '77», Roma, I Libri del No, 1978; e in Tano D'Amico, «Con il cuore negli occhi», Roma, Edizioni Kappa, 1982; n. 38 col titolo: «Spuntino al dopolavoro Alfa Romeo, Torino, 1977».

244. **D'AMICO Tano** (Filicudi, Isole Eolie 1942): *Operai Italsider in piazza (Napoli, 1978)*, 18x24 cm., fotografia originale titolata e firmata. Stampa a cura dell'autore (ca. 1990). Pubblicata in Tano D'Amico, «E' il '77», Roma, I Libri del No, 1978.

245. **BUZZI Aldo** (Como 1910 - Milano 2009), *L'uovo alla kok. Ricette, curiosità, segreti di alta e bassa cucina, dall'insalata all'acqua, alla pastina in brodo della pensione, da Apicio a Michel Guérard, da Alexandre Dumas a Carlo Emilio Gadda, dal curato di Bregnier a San Nicolao della Flüe*, Milano, Adelphi - Cromotipia E. Sormani, 1979 (settembre); 22x16 cm., brossura, pp.142, copertina illustrata, 11 disegni in bianco e nero nel testo di di Saul Steiberg. Raccolta di brevi e ironici racconti sui luoghi comuni relativi alla cucina e all'arte di cucinare, ma anche storie di ricette più o meno semplici, come

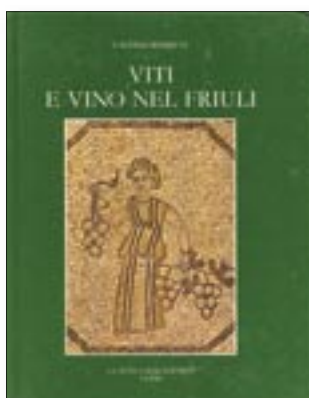
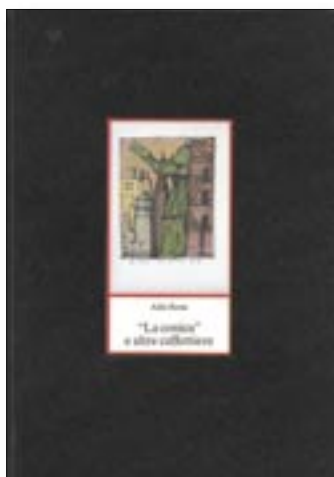
quella delle frittelle di borragine descritta nel diario dal pittore Pontormo. Altre divagazioni riguardano i piccioni, un elogio del radicchio con le uova sode, vari modi per preparare la salsa verde o il budino di semolino. Una serie di squisite assonanze tra i cibi, la letteratura, il modo di vivere, dove la cucina e il cucinare raccontano l'anima di una società. Testo fondamentale della letteratura gastronomica. Prima edizione.

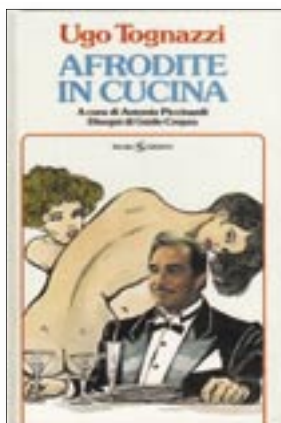
246. **DENIS Alain**, *Bella cucina del Prof. Bistrò Buffet*, Milano, Gabriele Mazzotta Editore - I libri del "Male", 1979; 19x11 cm., brossura illustrata, pp.126-(2), copertina illustrata a colori e 66 disegni di Alain Denis, Carlo Cagni, Giuliano, Cinzia Leone, Gaetano Liberatore, Andrea Pazienza, Filippo Scozzari, Enzo Sferra, Roland Topor. Prefazione di Claude Levi-Strass. Adattamento dal semifrancese in semitaliano di Dario Fiori e Vincenzo Sparagna. Prima edizione.

247. **AU FIORE Lella**, *Il vino nelle antiche ricette goriziane*, San Floriano del Collio, Agriturist - Friuli Venezia Giulia in collaborazione con l'Azienda dei Conti Formentini di San Floriano del Collio, 1980; brossura, pp.96, copertina illustrata con uno stemma della città di Gorizia. Testi e disegni al tratto dell'autrice. Sono raccolte 88 ricette della cucina goriziana fra cui il Risotto di Caperozzoli, la Salsa Peverada, la Fritturina di capretto, , la Carne pastizada, la Lingua di manzo con mele e mandorle, il Rognone di montone all'unghere-se, il Bodino d'arancio, la Crema bacchica, il Pofesen, il Presnitz, la Gubana goriziana e molte altre. Seconda edizione.

248. **D'AMICO Tano** (Filicudi, Isole Eolie 1942): *Comunione ai cancelli (Torino, Occupazione dei 35 giorni, settembre 1980)*, 24x30,5 cm., fotografia originale titolata e firmata, scattata durante la "occupazione dei 35 giorni" alla Fiat Mirafiori (11 settembre - 16 ottobre 1980). Stampa a cura dell'autore (1982). Vintage. Pubblicata in: Tano D'Amico, «Con il cuore negli occhi», Roma, Edizioni Kappa, 1982; n. 25, con il titolo «Mirafiori 1980». "E' una tappa decisiva della storia sindacale e operaia, una lotta decisa di 35 giorni. Dapprima il fervore della solidarietà, il convincimento verso i più incerti, la compattezza,

la partecipazione della parte progressista del Paese, ottiene la sospensione dei licenziamenti. Poi la sconfitta, con la cassa integrazione di 23.000 unità. La nota manifestazione silenziosa di impiegati, colletti bianchi e aristocrazia operaia, segna la spaccatura delle forze in lotta. Da un lato le rivendicazioni operaie di identità e ruolo attivo nella produzione, dall'altro le categorie privilegiate che vedono in pericolo le situazioni acquisite. Il risultato sarà per molti la perdita dell'occupazione e una profonda crisi dell'unità sindacale".

249. **MARCHESI Gualtiero** (Milano 1930*), Ma mia nuova grande cucina italiana*, Milano, Rizzoli Editore, 1980 (novembre); 24,4x17,5 cm., legatura editoriale in similpelle rossa, custodia illustrata a colori, pp. 197-(3), copertina tipografica, risguardi illustrati con un disegno a colori di Enrico Baj , 4 tavole in bianco e enro nel testo con immagini fotografiche degli "Strumenti del mestiere", 8 tavole fuori testo con 41 immagini fotografiche a colori di celebri piatti preparati da Marchesi. Testo introduttivo di Eugenio Medagliani "La vera storia del "Divino Marchesi", fotografie di Enzo Mininno. Esemplare con **dedica autografa dall'autore**. Prima edizione.

250. **ROSSITTI Valerio**, *Viti e vino nel Friuli. Storia - Araldica - Regesti con una nota di terapia enoica. Documenti*, Udine, Arti Grafiche Friulane, 1982; 21,7x17,5 cm., legatura editoriale cartonata, pp.(2)-94-(4), copertina illustrata e 8 tavole fuori testo con 16 illustrazioni a colori, 11 illustrazioni in bianco e nero nel testo. Testi di Marcello Pillon e Valerio Rossitti. Prima edizione.

251. **ROSSI Aldo** (Milano 1931-1997), *"La conica e altre caffettiere"*, Crusinallo, Alessi s.p.a., 1984; 30x21,3 cm., legatura editoriale in pelle nera, pp.51-(5), una tavola a colori con il titolo applicata al centro della copertina, 4 tavole a colori applicate n..t., 39 tavole e illustrazioni a colori e b.n. con progetti disegnati

da Aldo Rossi, allegato 1 fascicolo di (4) pagine con un testo di presentazione della mostra e 1 fotolitografia a colori con dedica autografa di Aldo Rossi. Testo introduttivo in italiano e inglese di Aldo Rossi. “Raccolta di disegni tecnici, oggetti d’affezione e osservazioni varie sopra la caffettiera, considerata come un recipiente in cui si tratta, mediante diversi sitemi tecnici, il caffè, tostato e polverizzato per farne bevanda. E nel contempo la si considera come costruzione architettonica. Milano luglio 1984” (pag. 5). Graphic design di Raffaele Castiglioni. Esemplare stampato su carta Acquerello Avorio della Cartiera Fedrigoni nella tiratura speciale di 999 esemplari numerati. Prima edizione.

252. **TOGNAZZI Ugo** (Cremona 1922- Roma 1990), *Afrodite in cucina. A cura di Antonio Piccinardi. Disegni di Guido Crepax*, Milano, SugarCo, 1984; 24x14,5 cm., legatura editoriale plastificata, pp.240, copertina a colori e 5 illustrazioni al tratto nel testo di Crepax. Raccolta di 237 ricette. Prima edizione.

253. **D’AMICO Tano** (Filicudi, Isole Eolie 1942): *La pausa pranzo della cooperativa (Reggio Calabria, 1985)*, 24x30,5 cm., fotografia originale titolata e firmata. Stampa a cura dell’autore (anni ‘90).

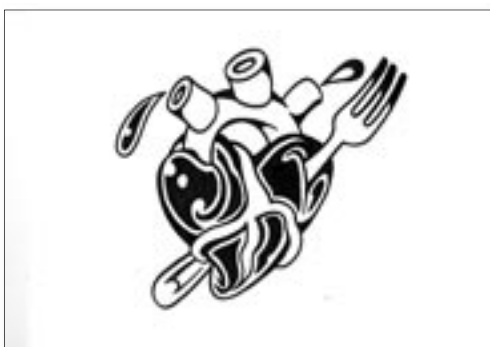
254. **ECHAURREN Pablo** (Roma 1951), *La cucina futurista (2)*, Roma, Bue Toscano (stampa: Tipar), 1986; 68,5x49,5 cm., poster, disegno a colori su fondo nero, con **firma autografa dell’artista**. Pubblicato in occasione di una cena presso il ristorante romano Bue Toscano: “Una cena in un ristorante romano che non esiste più: Il bue toscano. Anno 1986. Una serie di cene futuriste nell’anno della cruciale mostra di Palazzo Grassi che suscitò molti eventi collaterali...” (Pablo Echaurren). Edizione originale.

255. **FO Dario** (Sangiano, Varese 1926), *Dario Fo*, 1993 (s.d. ma ca. 1993); 23,5x17,8 cm., fotografia originale b.n. di Luciano Locatelli. Timbro e firma autografa del fotografo al retro. Vintage.

256. **ALESSI**: POLETTI Raffaella, *La cucina elettrica. Les petits électroménagers de cuisine des origines aux année soixante-dix. Elektrische Haushaltsgerate von den Anfangen bis zu den siebziger Jahren. Le projet Philips by Alessi. Das Projekt Philips by Alessi*, Milano, Electa/Alessi, 1994; 21,5x15,5 cm., legatura editoriale cartonata con tassello del titolo applicato al piatto della copertina anteriore, pp.220, copertina tipografica, 4 tavole a colori di Jacovitti, 1 tavola a colori di Alessandro Mendini e 105 tavole e illustrazioni a colori e b.n. n.t. con immagini fotografiche di elettrodomestici disegnati da celebri architetti del passato (Behrens, Tumpel, Rams ecc..) e dallo Studio Alessi per la Phillips. Testi di Alessandro Mendini e Alberto Alessi. Edizione bilingue in tedesco e francese. Edizione originale.

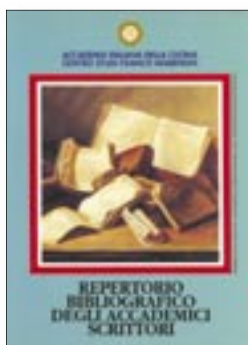
257. **BAGNASCO Orazio** (Genova 1927 - Lugano 1999), *Il Banchetto*, Milano, Arnoldo Mondadori Editore, 1997; cm. 22,2x14,5, legatura editoriale cartonata, sovracopertina, pp. 22,4x14, pp. 358-(2), sovracopertina illustrata a colori. “Cibo, erotismo, intrighi di poetere. E ancora, nobildonne carnali e gentiluomini impegnati a soddisfarle, cuochi indaffarati davanti a enormi fuochi, ambasciatori, spie, usurai, principi moreschi e nobililombardi, napoletani, francesi, tutti al seguito del corteo nuziale che festeggia il matrimonio tra Isabella d’Aragona e Gian Galeazzo Sforza: sono questi i personaggi, o gli ingredienti di un romanzo, un grande, seducente affresco di vita rinascimentale, che prende spunto da quel pantagruelico menu - l’”Ordine de le Imbandisone”, un incunabolo sopravvissuto fino a oggi in un unica copia, che molto probabilmente segnava il posto degli oltre ottocento invitati a uno dei più suntuosi e memo-

rabili banchetti dell'epoca..." (dal risguardo di copertina). Orazio Bagnasco ha creato e diretto La Fondation B.I.N.G. (Bibliothèque Internationale de Gastronomie) in cui sono raccolti più di quattromila opere fra volumi antichi e manoscritti, ha pubblicato inoltre la monumentale bibliografia: "Catalogo del Fondo italiano e latino delle opere di gastronomia, secoli XIV e XIX". Prima edizione

258. **ALESSI Alberto**, *La fabbrica dei sogni. Il design italiano nella produzione Alessi*, Milano, Electa - Alessi, 1998; 21,1x13 cm., legatura editoriale in cartone argentato, sovraccopertina, pp.128, copertina illustrata e oltre 400 illustrazioni a colori con immagini fotografiche di oggetti realizzati dalla Alessi e progettati dagli architetti E. Sottsass, A. Castiglioni, A. Mendini, A. Rossi ed altri. Prima edizione.

259. **ECHAURREN Pablo** (Roma 1951), *Cuore (senza titolo)*, (Roma), 1999; 23,8x33 cm. **Disegno originale a china su carta di fabriano, firmato a matita dall'artista**. Pubblicato in: Pablo Echaurren, «Diario Culinario. Giro d'Italia in centoquaranta ristoranti (o giù di lì)», Firenze, Liberal Libri, 1999; pp. 70 e 148.

260. **ECHAURREN Pablo** (Roma 1951), *Bicchieri (senza titolo)*, (Roma) (s.d. ma 1999); 23,8x33 cm. **Disegno originale a china su carta di fabriano, firmato a matita dall'artista**. Pubblicato in: P. Echaurren, «Diario Culinario. Giro d'Italia in centoquaranta ristoranti (o giù di lì)», Firenze, Liberal Libri, 1999; pp. 43 e 111.

261. **ECHAURREN Pablo** (Roma 1951), *Chiocciola (senza titolo)*, (Roma), (s.d. ma 1999); 23,8x33 cm. *Disegno originale a china su carta di fabriano, firmato a matita dall'artista*. Pubblicato in: P. Echaurren, «Diario Culinario. Giro d'Italia in centoquaranta ristoranti (o giù di lì)», Firenze, Liberal Libri, 1999; pp. 67 e 121.

262. **ECHAURREN Pablo** (Roma 1951), *Salami (senza titolo)*, (Roma), 1999 (s.d. ma 1999). **Disegno originale a china su carta di fabriano, firmato a matita dall'artista**. Pubblicato in: Pablo Echaurren, «Diario Culinario. Giro d'Italia in centoquaranta ristoranti (o giù di lì)», Firenze, Liberal Libri, 1999; pp. 35 e 170.

263. **FRANCESCHI Gianni** - **RICCIARDI Francesco**, *Repertorio bibliografico degli accademici scrittori*, Milano, Accademia Italiana della Cucina - I quaderni del Centro Studi - Numero due, 1999 (marzo); 21x14,9 cm., brossura, pp.103-(1), copertina illustrata a colori. Prefazione di Giovanni Capnist, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina. Tiratura di 5.800 copie fuori commercio, riservate agli Accademici della Cucina. Prtima edizione.

264. **BUZZI Aldo** (Como 1910 - Milano 2009), *L'uovo alla kok. Ricette, curiosità, segreti di alta e bassa cucina, dall'insalata all'acqua, alla pastina in brodo della pensione, da Apicio a Michel Guérard, da Alexandre Dumas a Carlo Emilio Gadda, dal curato di Bregnier a San Nicolao della Flüe*, Milano, Adelphi Edizioni, Piccola Biblioteca, 2002 (aprile); 17,8x10,5 cm., brossura, pp.154-(4), copertina tipografica, 14 disegni in bianco e nero nel testo di di Saul Steiberg. "Non necessariamente i libri di cucina debbono essere massicci, enciclopedici e terrorizzanti per tecnicità. Questo «Uovo alla kok», per esempio, è tutto l'opposto: più che a quei maestosi trattati, si avvicina al tono di una conversazione fra amici dove occasionalmente si trasmettono importanti segreti di «alta e bassa cucina». Segreti che possono riguardare l'insalata come anche certi piatti esotici inauditi. E ogni volta si tratterà di suggerire qualche accorgimento indispensabile, di quelli appunto che «non si trovano nei libri»..." (dal retro della copertina). Testo fondamentale della letteratura gastronomica. Seconda edizione assoluta, riveduta e ampliata rispetto alla prima del 1979.

265. **AA.VV.**, *Art in Cooking, Unilever Bestfoods Italia, 2003 - 2005*; 3 volumi, 34,5x24,5 cm., legatura editoriale in tela, sovraccopertina, pp.96 (8) - 83 (13) - 90 (12), volumi interamente illustrati con fotografie in nero e a colori. "Un segno, una traccia, un'intuizione e comincia a scriversi una storia. La nostra è scritta a più mani. Ha intrecciato esperienze, intelletti, aziende illuminate, ma soprattutto uomini, che con coraggio e dedizione hanno scritto un nuovo concetto, proposto un nuovo stile, strutturato un pensiero progressista alternativo. Un viaggio affascinante che esplora le più intime relazioni tra arte, design e cucina. Il nostro sogno non è aver realizzato un oggetto cult né l'ennesimo libro da collezionare. E' un lavoro che desideriamo condividere con tutti coloro

che ci sostengono. E' solo l'inizio per continuare a ricercare un nuovo sogno da raccontare". Volume 1: copertina illustrata con una installazione di Flavio Piras. Piatti e ricette di Gualtiero Marchesi, e Giancarlo Morelli. Opere, arredi e installazioni di Giorgio Atzori, Bruno Munari (alcune «forchette»), Marco Gorini e Flavio Piras, B. Taut. Testi di I. Galli, W. Gallo, L. Garofalo, S. Garofalo, A. Lanero, D. Paolini, F. Piras; Volume 2: copertina illustrata con una installazione di Flavio Piras. Ricette di Emanuele Dimasi, Pietro Leemann, Michele Leonardi. Opere, arredi e installazioni di Ferran Adrià, André Kertèsz, Pietro Leemann, Peter Lentz, Irving Penn, Flavio Piras, Miguel Sanchez Romera, Daniel Spoerri, Robert Therrien. Testi di A. Cane, I. Galli, W. Gallo, L. Garofalo, S. Garofalo, A. Lanero, P. Leemann, D. Paolini, F. Piras, B. Rossi; Volume 3: copertina illustrata con una installazione di Flavio Piras. Piatti e ricette di Gianluca Ortu, Michele Leonardi, Pietro Leemann, Massimo Bottura. Opere, arredi e installazioni di Massimo Bartolini, Vanessa Beecroft, Massimo Bottura, Marco Ferreri, Damien Hirst, Erik Majer, Flavio Piras, Maddalena Prini, Ettore Sottsass, Riho Tiivel. Testi di S. Baal, F. Cascino, E. Corsi, E. Di Mauro, W. Gallo, L. Garofalo, S. Garofalo, A. Lanero, P. Leemann, D. Paolini, F. Piras. Tiratura di testa con i tre volumi ciascuno con custodia in legno e accompagnat da un multiplo: il primo volume è accompagnato da un minuscolo libriccino d'artista 4x6,5 cm. di Flavio Piras «Movimento in cucina», rilegato con una piccola vite e un bulloncino; il secondo volume da un pennino con manico in legno, a simboleggiare la scrittura a olio; il terzo da una scatola di latta in forma di acciuga «Profumo d'acciuga pescata nel Mar Cantabrico».

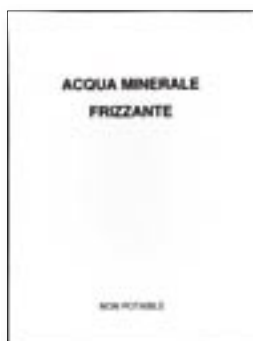
266. **AA.VV.**, *Art in Cooking, Unilever Bestfoods Italia, 2003 - 2005*; 3 volumi, 34,5x24,5 cm., legatura editoriale in tela, sovraccopertina, pp.96 (8) - 83 (13) - 90 (12), volumi interamente illustrati con fotografie in nero e a colori. Esemplare nella tiratura normale.

267. **FABRICA**, *2398 gr. A Book about Food - Un libro sul cibo*, Catena di Villorba - Milano, Fabrica - Mondadori Electa, 2003; 22x19 cm., brossura, custodia (vaschetta in alluminio), pp.314 (6), volume interamente illustrato con fotografie a colori. Il libro è collocato in una pirofila di alluminio per la conservazione del cibo. Realizzato da Fabrica, il centro di ricerca e comunicazione di Benetton, il libro si ispira al principio generale di "cibo per la mente" ed è dedicato a tutti gli aspetti legati al cibo e al suo consumo. Il titolo 2398 gr., fa riferimento al peso del libro privo della confezione. Le sezioni del libro sono stampate su carta bianca patinata e su carta crema non patinata. Due delle sezioni color crema hanno pagine con piegatura a finestra. Testo in inglese e traduzione italiana. Tiratura di 2398 esemplari numerati. Allegato il CD rom al retro della copertina posteriore. Prima edizione. (**Bibliografia**: Cfr. Fawcett - Lang 2005; pag. A018 - A040 - B028).

268. **MENDINI Alessandro** (Milano 1931), *Cavatappi in zama cromata e PA. - Corkscrew in chrome-plated zamak and PA.*, Crusinallo, A di Alessi, (s.d. ma ca. 2005); 21x5x5 cm., cavatappi completo di scatola, involucro in plastica e istruzioni per l'uso. Design di Alessandro Mendini che ideò questo oggetto nel 2003.

269. **ROSSI Aldo** (Milano 1931-1997), *La conica. Caffettiera espresso - Espresso Coffee Maker*, Crusinallo, Verbania, Officina Alessi, 2005 (s.d. ma ca. 2005); 23x6,5x6,5 cm., caffettiera in acciaio inossidabile, completa di istruzioni, tagliando, protezione in plastica e custodia. Design di Aldo Rossi, che ideò questo oggetto nel 1984.

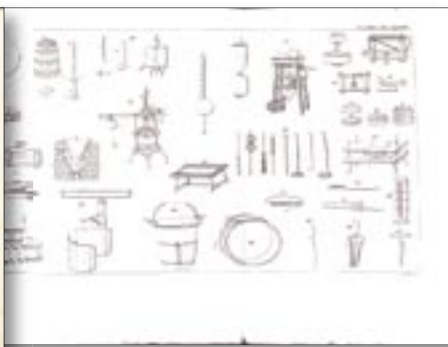
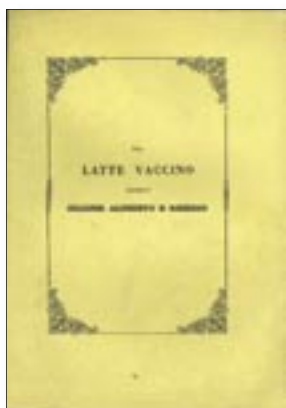
270. **MARZIANI Michele** - **SALZOTTO Marco**, *Sovversivi del gusto. Secondo viaggio fotografico nel mondo dell'enogastronomia che resiste. Prefazione di Adriano Lilloni*, Cerasolo Ausa di Coriano, NdA Press, 2009; 23,5x19,2 cm., brossura, pp.191-(1), volume interamente illustrato con immagini fotografiche a colori di Marco Salzotto. I "Sovversivi del gusto" "sono un gruppo informale di agricoltori, olivicoltori, norcini, affinatori, produttori di vini, di birre e di cibi eccellenti, ristoratori e osterie di tradizione. Sono nati nel 2005 da un'idea dell'oste Adriano Lilloni, alla trattoria Pegaso di Soprazocco di Gavardo, in Valle Sabbia, a due passi dal Lago di Garda, in provincia di Brescia. Oggi i «Sovversivi del gusto» sono sparsi a macchia di leopardo in tutta Italia, comprese le isole. L'intento dei «Sovversivi del gusto» è quello di contrastare la globalizzazione, le banalizzazioni mediatiche del mondo dell'enogastronomia, l'approssimazione e il profitto ad ogni costo..." (dalla terza di copertina). Testo di Michele Marziani, Progetto grafico di Guillermo Vincenti. "Sovversivi del gusto 2" nel marzo 2011 si è aggiudicato a Parigi il premio "Gourmand Best in the World" come miglior libro fotografico enogastronomico del mondo. Prima edizione.

271. **MAZZOCCHI Isa** - **CESENA Claudio**, *Cuochi. Due anime in cucina*, Piacenza, GL. Editore, 2009; 20x20,2 cm., brossura, pp.165-(3), copertina a colori e volume interamente illustrato con immagini fotografiche a colori di Fausto Mazza. “Questo libro vuole essere molte cose insieme: storia di alcune materie alimentari, raffinato ricettario, pura arte nella fotografia del cibo, racconto dell’anima di una cuoca e di un cuoco che si raccontano nelle loro scelte, nei loro gusti, nei desideri....” (dal risvolto di copertina). Ricette di Isa Mazzocchi (cuoca del Ristorante La Palta di Bilegno) e Claudio Cesena (cuoco dell’Osteria La Pesa di Cadeo). Testi di Alessandra Locatelli e Luigi Franchi. Prefazione di Alberto P. Schieppati. Prima edizione.

272. **VARELLO PAOLA** (Villanova Solaro 1954), *Prodotti da altri territori. I. Acqua minerale frizzante (non potabile). II. Latte intero (a lunghissima conservazione). III. Olio extravergine di oliva (100% OGM)*, (Torino), Autoedizione, 2010 (novembre); 3 volumi, 18,5x13,1 cm., libro d’artista/opera costituito da 3 scatole in cartoncino bianco firmate e numerate dall’artista, contenenti ciascuna una fotografia originale applicata su cartoncino. Le tre scatole sono avvolte in un sottile foglio di carta velina con il titolo dell’opera stampato su un’etichetta adesiva. Opera concettuale di Paola Varello, raffinata artista/fotografa torinese, le cui opere sono presenti in alcune fra le più importanti collezioni private del mondo. Tiratura: Esemplare unico. Prime edizione.

FORMAGGI E LATTICINI

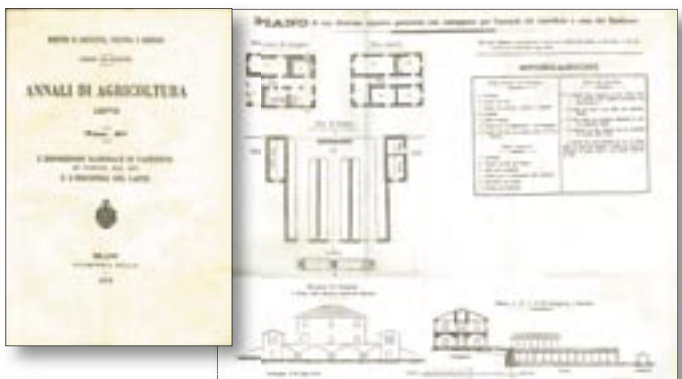
273. **P.E.A.** (Paolo Elezeario Aresca, Nizza Monferrato, notizie dal 1735 al 1810)., *La formageide. Poemetto giocoso in quattro atti di P.E.A. Con annotazioni*, Venezia, Stamperia Graziosi a S. Apollinare, 1809; 14x10,4 cm., brossura, pp.75-(4). Poemetto suddiviso in quattro canti con strofe composte da sei versi endecasillabi ciascuna, i primi quattro a rima alternata, gli altri due a rima baciata. Il I° canto è un'invocazione alle Muse e ad Apollo seguito da un parodistico passo in cui l'autore fa risalire l'origine del formaggio al caglio del latte della nutrice caprina di Giove, Amaltea; Il II° canto è un elogio dei singoli formaggi, soprattutto piemontesi (con versi dedicati alla "Robiola dell'Alto Monferrato"); Il III° canto è l'apoteosi delle robiole, portate in omaggio rituale all'albese Pertinace, quando fu eletto imperatore; l'ultimo canto si chiude con la proclamazione del miracolo caseario attribuendo al formaggio paradossali qualità terapeutiche. Ottimo stato di conservazione. Seconda edizione (la prima fu stampata a Torino nel 1794). (**Bibliografia**: Paleari Henssler 1998: vol. I, pag.37).

274. **BONAFOUS Matteo** (Lione 1793 - Parigi 1852), *Breve ragguaglio della fabbricazione del cacio nel paese di Gruyères. Traduzione compendiata di una memoria del Sig. Bonafous*, Torino, Tipografia Chirio e Mina, 1828; 22x13,2 cm., brossura muta coeva, pp.13-(3). Studio sulla preparazione del formaggio svizzero groviera. Memoria tratta dal Calendario Georgico dell'anno 1828. Matthieu Bonafous naque da una famiglia di ricchi negozianti piemontesi, originari della Francia, studiò principalmente le colture diffuse nel Sud della Francia, il mais, il riso, la vite, la seta, e scrisse su questi soggetti delle opere notevoli, sia in francese che in italiano. Eccellente stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Niccoli 1902: pag. 566; Paleari Henssler 1998: vol. I, pag. 103).

275. **MALENOTTI Ignazio**, *Manuale del pecoraio*, Colle (Val d'Elsa), Tipografia Pacini e Figli, 1832; 16,6x11,5 cm., brossura originale, pp.(4)-215-(1), titolo inquadrato in una cornice ornamentale, 1 vignetta incisa in legno al frontespizio. Curioso manuale dell'allevatore di pecore con un capitolo (pp. 184-215) sui formaggi in elogiando le qualità del cacio lodigiano, delle Crete di Siena, del Chianti, di Cortona, di Barga e di Pietrasanta, si esortano gli allevatori toscani a migliorare i loro formaggi e ad abbandonare l'uso del caglio animale a favore della presura, come era chiamato dai contadini il coagulo ottenuto dal fiore di carciofo selvatico. Esemplare con evidenti mancanze al dorso e tracce d'uso ai piatti ma interno in ottimo stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 456).

276. **CATTANEO Antonio**, *Il latte e i suoi prodotti del dottore Antonio Cattaneo. Giuseconsulto; professore privato di economia rurale, o sia d'agraria; chimico - farmacista, ec. ec.*, Milano, Vedova A.F. Stella e Giacomo Figlio, 1839; 16x10,5 cm., brossura muta coeva, pp.(2)-XVI-483-(1), doppio frontespizio, 1 tavola ripiegata incisa su rame fuori testo con 45 figure di strumenti e macchinari per la preparazione del formaggio. "Il latte, il burro, il formaggio formano il soggetto di quest'opera, e in essa l'autore tratta distesamente ed eruditamente del modo d'ottenrli, conservarli, e scoprir quelle frodi che state fossero usate nella loro preparazione..." (Biblioteca Italiana ossa Giornale di Letteratura, Scienze ed Arti compilato da varj Letterati., Tomo XCVI, 1939, pag. 200). Ottavo volume pubblicato della collana "Biblioteca Agraria o sia Raccolta di Scelte Istruzioni Economico Rurali". Piccoli tagli alle piegature della tavola ripiegata fuori testo. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Niccoli 1902: pag. 566; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 171).

277. **PIAZZA Giuseppe**, *Del latte vaccino considerato siccome alimento e rimedio. memoria*, Milano, Paolo Andrea Molina, 1848; 22,7x14,5 cm., brossura originale, pp.29-(3), copertina con titolo inquadrato in una cornice ornamentale. Testo sul valore nutrizionale e medico del latte vaccino. Piccola gora all'angolo inferiore delle ultime pagine. Esemplare stampato su carta forte. Prima edizione.

278. **MASSARA Fedele**, *Cenni sulla storia, fabbricazione e commercio dello Stracchino di Gorgonzola*, Milano, Tip. Francesco Gareffi, 1866; 24,5x17 cm., brossura originale con titolo inquadrato in una cornice ornamentale, pp.15-(1), copertina illustrata con una vignetta incisa in legno ripetuta nel testo. Memoria letta dall'autore nell'Accademia Fisico-Medico-Statistica di Milano e allegata agli Studi Storici sopra Melzo e Gorgonzola scritti dal Cavaliere Damiano Muoni. "(...) Studiare per far progresso, è l'unico modo di schiudersi la via dell'avvenire, e giacchè le agevolate comunicazioni, ed una serie di fortunate circostanze hanno portato tanto incremento al commercio dei latticini lombardi, Gorgonzola sia gelosa della propria industria, non si lasci abbattere dalla concorrenza e tenga alto il credito della sua specialità". (pag. 15). Edizione fuori commercio. Lievi bruniture nel testo. Buono stato di conservazione. Prima edizione.

279. **GORINI G**(**emello**), *Della fabbricazione dei formaggi in cui si tratta anche delle vacche lattifere; dei diversi modi di mungitura; del latte; della panna; della fabbricazione del burro e dei formaggi anche con latte diverso da quello di vacca*, Milano, Libreria Brigola, Biblioteca dell'Agricoltore, 1873; 18,7x12,5 cm., brossura, pp.254-(2), copertina tipografica. Dall'indice dei capitoli: Formaggio con latte di pecora, Formaggi con latte di capra, Formaggi fatti col latte di bufala, Formaggi fatti colla mischianza del latte di differenti animali (Formaggi di Lecce, Formaggio di Monte Cenisio, Formaggio di Sassenage, Formaggio di Roquefort); Formaggi preparati e misti con sostanze vegetali (Fromaggio Schäbsieger, Formaggi di Westfalia). Parzialmente intonso. Lievi bruniture. Ottimo stato di conservazione. Seconda edizione (prima edizione: Milano, Legros, 1872). (**Bibliografia**: Niccoli 1902: pag. 567; Paleari Henssler 1998: vol. I, pag. 357).

280. **AA.VV.**, *Catalogo per l'Esposizione Nazionale dei Caseificio con sede presso la R. Scuola Superiore di Agricoltura in Portici. Nell'Ottobre e Novembre 1877*, Napoli, F. Giannini, 1877; 23,9x16 cm., brossura originale, pp.112. Catalogo dell'Esposizione Nazionale di Caseificio con l'elenco delle 181 aziende provevenienti da tutta l'Italia ordinate per qualità dei formaggi proposti e suddivise in città di origine. Gran parte dei 500 formaggi menzionati sono accompagnati da una scheda tecnica in cui è spiegato brevemente il metodo di fabbricazione. In appendice è inserito un indice con l'elenco degli espositori. Fra i formaggi catalogati vi sono il “Battelmatt”, il “Calvenzano”, il “Formaggio di Chiavari” e molti altri. Buono stato di conservazione. Prima edizione.

281. **CANTONI Gaetano**, *L'Esposizione Nazionale di Caseificio in Portici nel 1877 e l'industria del latte*, Milano, Stamperia Reale - Annali di Agricoltura Num. 20, 1879; 22,5x14,5 cm., legatura in mezza pergamena coeva con tassello al dorso, pp.317-(3), 1 grande tavola ripiegata fuori testo (cm. 45,5x57) con tre piante e due sezioni architettoniche raffiguranti un grande rifugio alpestre da adibire a caseificio e stalla per il bestiame, numerose tabelle nel testo con l'elenco degli espositori e dei formaggi esposti divisi per città di provenienza. Testi e relazioni di G. Cantoni, C. Francesetti, A. Filippo di Baldassero, P. Giglio, E. Terrachini, G. Saccani, G. Del Noce e altri. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Niccoli 1902: pag. 566).

282. **MANETTI Luigi**, *La fabbricazione del burro e del formaggio. L'allevamento e Governo del bestiame bovino*, Milano, Carlo Brigola, 1879; 18,9x12,4 cm., brossura originale con tracce d'uso al dorso, pp.192-(2)-16 (catalogo), 13 vignette incise nel testo con figure di strumenti e macchinari per la preparazione del burro e del formaggio. Raccolta di otto conferenze tenute a Edolo (Valcamonica) e a Milano: Conferenza prima. L'industria del latte nella Valcamonica - Le latterie sociali - I locali per il caseificio; Conferenza seconda. Il Latte; Conferenza terza. Fabbricazione del burro e del formaggio; Conferenza quarta. La fabbricazione del formaggio; Conferenza quinta: La fabbricazione degli stracchini; Conferenza sesta. Utilizzazione dei residui del latte; Conferenza settima. L'allevamento dei bovini; Conferenza ottava. Governo ed alimentazione del bestiame bovino. Luigi Manetti fu direttore della Stazione sperimentale del Caseificio di Lodi. Diffuse bruniture. Esemplare intonso in buono stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Niccoli 1902: pag. 568; Paleari Henssler 1998: volume I, pp. 458-459).

283. **NEGRI Camillo**, *Burro artificiale. Analisi dei burri della provincia veronese. I metodi >Hehner ed Husson. Pella cnstatazione della purezza del burro...*, Verona, Tipografia Franchini, 1880; 24,3x15 cm., brossura originale con titolo a stampa inquadrato in una cornice ornamentale, pp.(54) (73/126), 5 tabelle riassuntive ripiegate fuori testo. Fascicolo monografico delle "Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Arti e Commercio di Verona" (Volume LVI della Serie II. Fasc. III) interamente dedicato alla Lettura fatta dal Dott. Camillo Negri in occasione dell'adunanza del 4 Settembre 1879 all'Accademia d'Agricoltura, Arti e Commercio di Verona. Intonso. Ottimo stato di conservazione. Prima edizione.

284. **ALFONSO Ferdinando**, *Sulla cascina razionale. La scuola pratica di caseificio in Palermo*, Palermo, Stabilimento tipografico Virzi, 1882; 24,1x16,8 cm., brossura mutra coeva, pp.16, Plaquette polemica contro le istituzione siciliane preposte alla tutela dell'industria casearia locale, a cui l'autore sollecita

la realizzazione di una scuola pratica di caseificio a Palermo. Il testo contiene numerosi dati tecnici e statistici sulla produzione di formaggi come il Caciovallo, il Cannestrato crudo e cotto, il Maiorchino e il Bufalo. Piccola macchia al margine interno del frontespizio. Prima edizione.

285. **AA.VV.**, *Il Caseificio Italiano. Periodico mensile dedicato alle latterie italiane (Tutto il pubblicato della prima annata)*, Savigliano, Tip. e Lib. Bressa, 1883; I-XII, 24,7x17 cm., legatura in mezza tela coeva con filetti dorati al dorso, piatti marmorizzati, pp.196 (16 pp. per fascicolo), prima annata completa della rivista promossa dalla Direzione del Comizio Agrario di Savigliano e dalla Società Promotrice di Latterie Sociali dell'Alto Piemonte. Testi e contributi di Giacomo Maffei ("Caseificio Meridionale", "La prima Latteria a vapore nel Veneto", "La Sila di Calabria"), G. Musso, Lodovico Cantoni, Gaetano Cantoni, Gandi P. Casimiro, G. Tampelini, Francesco P. Materi ("Il Cacio-Cavallo"), P. Vicentini, Giuseppe Clara, Gerolamo Molon e molti altri. Alcune incisioni nel testo con figure di macchinari e utensili per la preparazione dei formaggi. Piccolo timbro di proprietà ad alcune pagine. Ottimo stato di conservazione.

286. **GIGLI Torquato** (Sansepolcro 1846 - 1936), *Latte, cacio, burro. Olj grassi alimentari*, Milano, F.lli Dumolard, 1885; 19,2x12,7 cm., brossura con dorso rifatto, pp.XXIV-310-(2), copertina tipografica, 41vignette incise nel testo con figure di macchinari, strumenti per la misurazione e osservazione al microscopio. Copertine leggermente macchiate. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Niccoli 1902: pag. 567; Paleari Henssler 1998: vol. I, pag. 347).

287. **TOMASINI Cesare**, *La vacca da latte e l'industria del caseificio. Pubblicato per cura del Comizio Agrario di Novara*, (Novara), Tipografia Novarese, 1885; 19,8x14,5 cm., brossura originale con titolo inquadrato in una cornice ornamentale, pp.62-(2), copertina e frontespizio illustrati con una vignetta incisa in legno, 8 figure incise nel testo con immagini di macchinari e utensili per la preparazione e la lavorazione dei formaggi, 2 tavole ripiegate più volte fuori testo con tabelle correttive dei gradi di calore durante la preparazione del latte scremato e non scremato. Buono stato di conservazione. Prima edizione.

288. **BESANA Carlo** (Ispra 1849 - Lodi 1829), *Atti del concorso nazionale fontine e della esposizione internazionale di utensili ed ingredienti destinati alla fabbricazione di questi formaggi in Annali di agricoltura 1889*, Roma, Tipografia eredi Botta, 1889; 23,4x15,2 cm., brossura originale, pp.48, copertina tipografica, 3 tavole fuori testo stampate in litografia di cui una con una vignetta a piena pagina raffigurante la Bilancia di Ferrod e due a doppia pagina raffiguranti rispettivamente una carta topografica della Val d'Aosta e 6 figure di attrezzi e strumenti per la lavorazione del formaggio. Testi di Carlo Besana, B. Grimaldi e altri. Esemplare parzialmente intonso. Leivi bruniture diffuse. Buono stato di conservazione. Prima edizione.

PROGETTO

289. **LANG** - **SCHÜTZ**, *Progetto di impianto di una fabbrica di burro e formaggio nel tenimento di Staffarda*, Torino, Tip. e Lit. Camilla e Bertolero, 1889; 33,1x23,6 cm., brossura originale a stampa, pp.8, copertina tipografica. "Lo studio accurato che abbiamo fatto delle condizioni necessarie a tale industria in confronto ai risultati ottenuti in Germania, Svizzera, Austria, Ungheria dove abbiamo seguito l'industria nel suo sviluppo, ci affida che le condizioni che possiamo trovare in Piemonte si prestano mirabilmente per l'attuazione di tale industria, e d è perciò che non ci peritiamo ad esporre nella medesima i nostri capitali..." (pag. 5). Una piccola mancanza all'angolo superiore interno. Firma autografa degli autori al termine del testo. Prima edizione.

L'adulterazione dei Latticini

RELAZIONE

290. **BERGAMASCO Eugenio**, *L'adulterazione dei Latticini. Relazione*, Novara, Tipografia Novarese con Litografia, 1893; 23,4x16,4 cm., brossura, pp.15-(1), copertina tipografica. Relazione letta in occasione dell'Adunanza tenutasi il 18 maggio 1893 a Novara per iniziativa dei tre Comizi Agrari di Novara, Vercelli e Mortara. Dedica autografa dell'autore in copertina. Copertina con margini sbiaditi. Prima edizione.

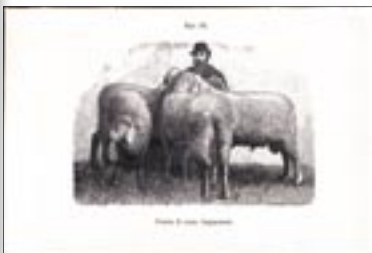
291. **BAUER**, *Il Burro fior di panna. Caseificio a vapore di Cassolnovo*, Pavia, Tipografia Artigianelli, 1895; 17x12,2 cm., brossura, pp.24, graziosa copertina ritoccata all'acquarello e un testatina ornamentale alla prima pagina. "(...) Non so se alcuno faccia mai la prova di conoscere se il burro è sincero, assaggiandolo nel caffè bollente; provate e se il burro sa di cattivo, cioè di rancido, di muffa, di paglia, di legno o peggio se sa di formaggio, di letame, d'olio od altro, protestatelo subito, perchè è burro guasto o dall'origine o per contatti impuri o per miscele fraudolenti o per pessima lavorazione o perchè vecchio e stantio. La prova nel caffè bollente fa risalire i pregi del burro sincero; vi si sente quel profumo leggero e profumato, e quel sapore dolce ed aromatico, che provengono dalle essenze che si trovano nel buon foraggio...". (pp. 5-6). Buono stato di conservazione. Prima edizione.

292. **MARIANI Giovanni**, *Il latte e i suoi prodotti*, Milano, Francesco Vallardi, 1895; 18,3x12 cm., legatura editoriale in tela, pp.VIII-168, copertina tipografica e 38 vignette nel testo con figure di strumenti e macchinari. Opera suddivisa in tredici capitoli: I. Il Latte; II: Mungitura e trasporto del latte alla latteria; III. Anomalie, microbi e fermentazioni del latte; IV. Mezzi pratici per esplorare la sanità del latte e determinarne la ricchezza; V.Conservazione e sterilizzazione del latte; VI. Impianto e ordinamento interno della latteria; VII. Scrematura naturale del latte: VIII. Scrematura centrifuga del latte; IX. Gli ausiliari della latteria; X. Fabbricazione del burro; XI. Norme generali per la fabbricazione del formaggio; XII. I più noti formaggi in Italia e altro. Una piccola mancanza al margine superiore di alcune pagine. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Niccoli 1902: pag. 568; Paleari Henssler 1998; vol. I, pag. 472).

293. **SARTORI Giuseppe**, *La teoria e la pratica della fabbricazione del burro coi fermenti selezionati*, Torino, F. Casanova, 1897; 19,5x12,6 cm., brossura, pp.36, 4 vignette incise nel testo con figure di strumenti per la preparazione del burro. Indice dei capitoli: I. Due ricghe necessarie d'introduzione; II. Che cosa sono i fermenti e la fermentazione lattica; III. L'aroma del burro e i fermenti selezionati; IV. Della pastorizzazione; V. La pratica del metodo; VI. Alcuni utili consigli; VII. Giudizi e speranze. Giuseppe Sartori fu Professore di Chimica applicata al Caseificio nella reale Scuola di Agricoltura di Brescia. Copertina posteriore con piccole mancanze. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Niccoli 1902: pag. 570 riporta erratamente un'edizione stampata dallo stesso editore nel 1894, che non fu mai pubblicata in quanto la prefazione dell'autore è datata 12 agosto 1896; l'indice delle Biblioteche Italiane SBN censisce soltanto esemplari del 1897).

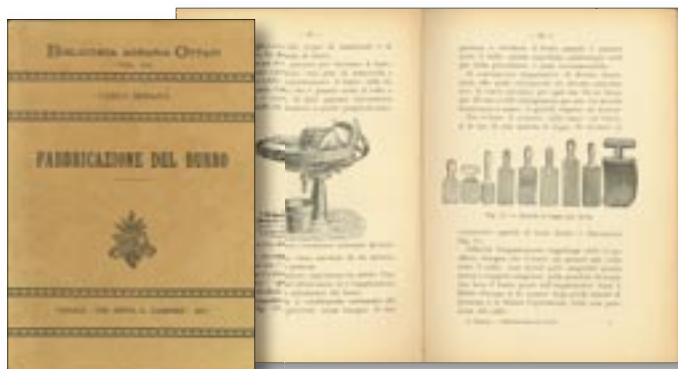
294. **MUSSI Luigi**, *La Latteria Sociale di Sant'Andrea e la Consolida foraggiera. Opuscolo*, Parma, Premiato Stabilimento Tipografico Pietro Grazioli, 1900; 23,8x16 cm., brossura originale, pp.22-(2), Dettagliata relazione sull'attività di una Latteria Sociale che l'autore avviò con alcuni amici a Sant'Andrea in Torrile. L'opuscolo contiene cenni sulla produzione del latte, del burro, del formaggio e della Consolida, una pianta foraggiera proveniente dal Caucaso. Lievi bruniture. Buono stato di conservazione. Prima edizione.

295. **BESANA Carlo** (Ispra 1849 - Lodi 1829), *Studi sul latte di pecora e sul caseificio pecorino*, Lodi, Tipo - Litografia C. Dell'Avo, 1906; 23,4x16,5 cm., brossura, pp.48, copertina tipografica, alcune tabelle nel testo. Ordine dei capitoli: Il Latte pecorino; Il burro pecorino; Caglio o presame; Formaggi pecorini: Cacio pecorino usuale o pecorino romano, pecorino dolce, cacio pecorino magro, caciotta fiore, formaggio Roquefort, caciocavallo misto; utilizzazione del siero; Fornello pel caseificio pecorino. Lievi bruniture e un piccolo timbro in copertina. Ristampa di un testo pubblicato inizialmente sul periodico "Le Stazioni sperimentali agrarie italiane" nel 1892 e successivamente in un estratto della rivista.

296. **CASSINA Giovanni**, *Burro e la sua lavorazione*, Mortara, Premiato Stabilimento Tipografico A. Cortellezzi, 1906; 23,6x17 cm., brossura, pp.32, copertina tipografica. Conferenza tenuta in Mortara ai Soci della Società lattai e produttori di latticini della Lomellina il 17 Novembre 1905. Presentazione di Santo Celada. Giovanni Cassina fu Direttore della Latteria Sociale Cooperativa di Robbio-Lomellina. Segni di piegatura ad un angolo. Prima edizione.

297. **MAIOCCO Francesco Luigi**, *La produzione del latte*, Casale Monferrato, Tipografia e Litografia C. Cassone, 1907; 18,6x13,5 cm., legatura editoriale in tela, pp.(2)-XXVIII-420-(6) pagine pubblicitarie, copertina tipografica, XIII tavole fuori testo in bianco e nero e 23 figure al tratto nel testo. Opera divisa in quatttro parti: Parte I. del latte e della lattazione; Parte II. Scelta degli animali lattiferi; Parte III. Igiene degli animali lattiferi; Parte IV. Leggi e regolamenti. Ottimo stato di conservazione. Prima edizione.

298. **BASSI Ercole**, *Le Latterie Sociali in Italia. Manuale pratico. Loro origine, utilità, organamento tecnico-amministrativo miglioramenti e istituzioni che possono promovere stalle, prati, pascoli, assicurazione bestiame, casse rurali consorzi agrari, ecc...*, Milano, Giacomo Agnelli, 1910; 18,6x12 cm., graziosa legatura coeva in tela con titolo e fregi dorati ai piatti, pp.272, copertine originali conservate, 28 vignette incise nel testo con figure di strumenti e macchinari per la preparazione del burro e del formaggio. Opera divisa in tre parti: Parte prima - Il bestiame e le stalle in Italia; Stato attuale del bestiame e del caseificio in Italia; Le latterie sociali e i loro vantaggi; Origine e svolgimento delle latterie...; Notizie sullo stato attuale delle latterie in Italia. Parte seconda - Modo di creare, ordinare e diffondere le latterie sociali; Ordinamento tecnico di una latteria sociale; Dell'organamento di una latteria sociale. Parte terza - Prati, pascoli e stalle...; Altre istituzioni che possono essere promosse dalle latterie sociali; Modello di statuto di Cassa Rurale; Istruzioni per il commercio dei latticini; Prospetto riassuntivo delle Latterie sociali esistenti in Italia alla fine dell'anno 1909. Buono stato di conservazione. Terza edizione riveduta a ampliata dall'autore.

299. **MORELLI Luigi** - **BIANCHI Arnaldo**, *Manuale del Casaro. Studio del latte - Lavorazione: Fabbricazione del Burro; Fabbricazione del Formaggio*, Milano, Ulrico Hoepli, "Manuali Hoepli", 1910; 15x10 cm., legatura editoriale in tela, pp. XII-258-(64 pubblicitarie), copertina tipografica, 124 incisioni in bianco e nero nel testo, 1 tavola ripiegata con una fotografia in bianco e nero e la scheda dettagliata della mucca "Otvacca "Otero". Appunti Economici ed Amministrativi sulle Latterie Sociali a cura di A. Bianchi. Una firma all'occhietto e al frontespizio. Prima edizione. (**Bibliografia**: Assirelli 1996: pag. 109).

300. **SPAMPANI Giuseppe**, *Il latte. La sua composizione, la sua origine ed i cambiamenti che subisce nella fabbricazione del formaggio. (Da lezioni sui principi del caseificio)*, Pistoia, Officina Tipografica Cooperativa, 1910; 21,8x14,5 cm., brossura, pp.24, copertina tipografica. Dettagliato studio sulla composizione chimica del latte e il valore alimentare dei latticini. Due piccoli scarabocchi a penna in copertina. Esemplare intonso. Prima edizione.

301. **BESANA Carlo** (Ispra 1849 - Lodi 1829), *Fabbricazione del burro*, Casale, Stab. Tip. Ditta C. Cassone - Biblioteca Agraria Ottavi, 1911; 18,8x13 cm., brossura, pp.60, copertina tipografica e 21 figure incise nel testo con strumenti e macchinari da utilizzare per la fabbricazione del burro. "...Il far del burro purchessia è una cosa semplicissima; ma altra cosa è fare del burro di perfetta qualità, per il che occorre seguire certe regole insegnate dalla scienza e dall'esperienza. Ed ecco tracciato lo scopo di questo libriccino, il quale è diretto precisamente ai casari, ossia a quelli operai ai quali è affidata la fabbricazione del burro e che sommano in Italia a parecchia migliaia..." .(Dall'introduzione). Ottimo stato di conservazione. Prima edizione.

302. **GORINI Costantino** (Rimini 1865 - Milano 1950), *Le basi scientifiche e pratiche della fabbricazione del formaggio con fermenti selezionati*, Milano, Tipo-Lit. Rebeschini di Turati e C., Estratto dai "Rendiconti" del R. Ist. Lomb. di sc. e lett., Serie II, Vol. XLV, 1912; 24x16 cm., brossura, pp.(12) (863/873), conferenza tenuta in occasione dell'adunanza del 7 novembre 1912 al R. Istituto Lombardo di Scienze e Lettere. Costantino Gorini fu appassionato studioso di microbiologia e autore di importanti osservazioni e scoperte di fisiologia batterica che migliorarono sensibilmente la ricerca nei settori agricolo-industriale e lattiero-caseari e che lo imposero all'attenzione della comunità scientifica internazionale da cui ricevette numerosi conferimenti ("lauréat" dell'Institut de France e medaglia d'oro dell'Académie d'agriculture de France). Dedica autografa dell'autore in copertina. Prima edizione in volume.

303. **RINGLER L.**, *Breve trattato teorico-pratico di Caseificio*, Trento, Consiglio Provinciale d'Agricoltura di Trento, Tipografia Art. Trid. (Ditta L. Boccadoro) di G. Moncher, 1912; 19,8x13,8 cm., brossura, pp.115-(5), copertina tipografica inquadrata in una sobria cornice ornamentale, 26 figure incise nel testo con immagini di macchine e strumenti per la lavorazione del latte e la preparazione del formaggio. Il Dr. L. Ringler fu docente dell'Istituto Agrario Provinciale e Stazione Sperimentale di San Michele all'Adige. Piccole mancanze al doroso e lievi bruniture. Buono stato di conservazione. Prima edizione.

304. **SANFELICI Ricciardo**, *Caseificio*, Milano, Casa Editrice Dottor Francesco Vallardi - Biblioteca Tecnologica Scientifica, 1915; 19,6x12,5 cm., brossura, pp.VIII-446, copertina tipografica, numerose tabelle e 127 vignette incise nel testo con figure di strumenti e macchinari. Opera suddivisa in XXII capitoli in cui sono spiegate dettagliatamente tutte le fasi di preparazione del formaggio, dalla scelta degli animali fino all'organizzazione di un'industria casearia. In particolare, nei capitoli XV-XVI-XVII-XVIII-XIX e XX viene fatta una analisi dei vari tipi di formaggio prodotti: a pasta molle (Robiolini, Mozzarelle, Scamorze, Provole, Mascarpone, Suisses, Robiole, Quartirolo, Crescenza, Gorgonzola, Brie, Roquefort, Cacio fiore); a pasta dura (Cacio-cavallo, Provolone, Formaggio Bra, Formaggio olandese); a pasta dura e cotta (Grana, Grana lodigiano, Grana reggiano, parmigiano, Fontina, Montasio, Asiago, Bitto, Pecorino romano); formaggi uso svizzero come l'Emmenthal, il Gruyére, il Battelmatt, lo Sbrinz e il Fribourg e quelli di latte magro come lo svedese, il quartirolo e il margarinato. Piccole mancanze al dorso e qualche macchia in copertina. Buono stato di conservazione. Prima edizione.

305. **FASCETTI Giuseppe**, *Tecnologia Generale e Descrittiva del Caseificio*, Lodi, Tipografia Sociale Lodigiana - Piccola Biblioteca Casearia, s.d. 1922; 18x13,1 cm., brossura, pp.335-(1) complessive, raccolta completa delle 12 dispense riunite in 9 fascicoli del primo volume della collana Piccola Biblioteca Casearia. 50 illustrazioni in bianco e nero nel testo con figure di macchinari e strumenti per la lavorazione del latte e la preparazione di

formaggi. Indice dei capitoli: Sguardo storico e tecnico del Caseificio italiano; Sguardo commerciale del Caseificio Italiano; Origine del latte; Cause influenti sulla secrezione lattea; Proprietà generali e composizione del latte; Letterie di città; Pastorizzazione e Sterilizzazione; Maternizzazione del latte; Conservazione del latte a riduzione di volume; Tecnologia del latte; Indirizzo e impianto del caseificio; Arredamento del vestibolo; Raffreddamento del latte; Scrematura del latte; Scrematura meccanica; Delle Scrematrici; Norme principali per l'uso delle scrematrici; Della Burrifcazione; Principi tecnici per la burrifcazione; Conservazione del burro; Della caseificazione in generale; Del formaggio; Principi generali di caseificazione; Attrezzi e macchine per la caseificazione, Fasi della caseificazione, Pressione e salatura dei formaggi; Agenti della maturazione dei formaggi; Malattie e difetti dei formaggi; Latte magro e centrifugato; Il latte magro come alimento degli animali; Siero latteo; Formaggi italiani di pasta cruda fresca stagionata; Formaggi italiani di pasta cruda stagionata; Formaggi italiani di pasta cruda fresca e stagionata; Formaggi italiani di pasta semicotta; Formaggi italiani di pasta cotta; Formaggi italiani di pasta cruda fresca stagionata; Formaggi esteri di pasta cruda stagionata; Formaggi esteri di pasta cruda e semicotta; Formaggi esteri di pasta cotta. Trattamento dei formaggi nelle casere. Un esemplare con uguali caratteristiche tipografiche è conservato all'Accademia dei Georgofili di Firenze (Collocazione: REDA 4122). Lievi bruniture. Prima edizione.

306. **SARNERI Aldo**, *Il latte - Il burro - Il formaggio. Manuale pratico per la fattoria e per la casa. Conservazione e fabbricazione. Industria ed economia domestica*, Milano, Casa Editrice "La Stampa Commerciale", s.d. (1922); 16,8x11,8 cm., brossura, pp.109-(3), copertina tipografica, Dall'indice dei capitoli: Scrematura del latte; Fabricazione del burro; Crema dolce e crema acida; Colorazione del burro; Fabbricazione del formaggio - cagliatura; Salatura; Maturazione del formaggio; Fabbricazione dello stracchino quadro o quartirolo; Fabbricazione del Gorgonzola del grana o parmigiano; Fabbricazione del pecorino; Fabbricazione del provolone, caciocavallo, provole, casciotte; Fabbricazione del mascarpone, Roquefort, Chester, Svedese e alcuni fra i formaggi stranieri più noti; Altri prodotti del latte - Fabbricazione della ricotta. Piccole macchie sulla copertina e ad alcune pagine. Prima edizione.

307. **PELAGATTI**, *Parmesan - Reggiano Cheese - Pelagatti - Founded 1839*, Parma, I. Pelagatti V.a Chiari (stampa: Anonima Alma - Milano), 1925 (s.d. ma ca. 1925); 34,5x34,5 cm., insegna pubblicitaria originale in latta di forma circolare, illustrata a colori di autore anonimo, di gusto deco, stampa in litografia. Il 4 agosto 1909 Antonio Chiari, ventunenne, salpò da Genova per recarsi a New York a far conoscere il parmiggiano reggiano, prodotto con successo dal caseificio di famiglia fondato settant'anni prima, nel 1839, dalla nonna Isotta Pelagatti vedova Chiari. Antonio. Rimasto orfano a 17 anni, da poco aveva preso le redini del caseificio, ed era partito alla conquista del mondo. Poi tornò più volte in America, e divenne anche commendatore. Questa insegna fu prodotta proprio per il mercato americano. Esemplare in ottimo stato di conservazione.

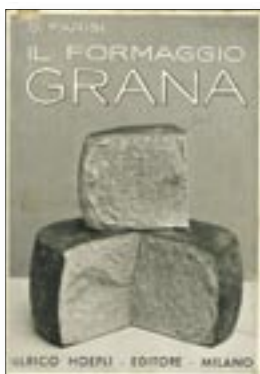
308. **BORGONOVI Sofocle**, *L'arte del casaro. Manuale di propaganda e tecnica casearia ad uso dei produttori e dei lavoratori del latte*, Torino, Lattes & C., 1931; 19,5x12,7 cm., brossura, pp.XII-248-(4), copertina illustrata, 8 tavole fotografiche fuori testo in bianco e nero, 38 vignete nel testo con figure di strumenti e macchinari per la lavorazione del latte e la preparazione di burro e formaggi. Manuale sulla produzione del latte e la tecnica di fabbricazione dei principali tipi di formaggi (caciocavallo, formaggi a pasta filata, Incanestrati di Sicilia, Formaggio pecorino, Emmenthal e altri formaggi svizzeri, Fontina, Asiago, Montasio, Crescenza, Stracchino quartirolo, Gorgonzola, Formaggio «Bel Paese», Formaggio grana, Ricotta). Lieve gora al margine esterno di alcune pagine. Buono stato di conservazione. Prima edizione.

309. **FOA' Aldo**, *Le strabilianti avventure di sor trippetta*, Milano, (Agenzia) Plusultra, 1931 (aprile); 9,2x13,2 cm., brossura, pp.(16), copertina e 28 vignette disegnate a colori. Piccolo album scritto e illustrato da Aldo Foà per pubblicizzare il Formaggio Belpaese della ditta Galbani. Probabile prima edizione.

310. **DEL GUERRA Mario**, *La moderna latteria caseificio e cremeria. La centrale del latte. Progetti - Impianti - Esercizi*, Milano, Ulrico Hoepli - Editrore, 1932; 15x10 cm., legatura editoriale in tela, pp.XVI-382, copertina illustrata, 13 grandi tavole ripiegate fuori testo e 187 illustrazioni in bianco e nero. Prefazione di Elia Savini. Prima edizione. (**Bibliografia**: Assirelli 1996; pag. 65.).

311. **CAMPISI Carmelo**, *La ricotta. Fabbricazione - Conservazione - Usi - Utilizzazione del siero magro*, Catania, Francesco Battiato - Editore, 1933; 18,4x12,4 cm., brossura, pp.30-(2), copertina tipografica con una piccola vignetta in bianco e nero e una tabella nel testo. Prima edizione.

312. **CAMPISI Carmelo**, *Pecore e pecorino della Sicilia. Allevamento - Tosatura - Mungitura - Fabbricazione dei formaggi pecorini (studio oggettivo)*, Catania, Francesco Battiato - Editore, 1933; 18,7x12 cm., brossura, pp.82, copertina tipografica con titolo stampato in rosso e una piccola vignetta in bianco e nero. abbricazione dei principali tipi di formaggio (Generalità, Canestro comune a pasta cruda - piacentino ordinario, Canestrato cotto, Bufalo, Maiorchino, Formaggio di prima salatura - primosale, Formaggio aromatizzato, Resa in formaggiop e calo, Esportazione e consumo, Riepilogo di alcuni criteri per la buona riuscita dei formaggi, Orientamento dell'industria casearia siciliana Gora di umidità al margine esterno e copertina con bruniture. Prima edizione.

313. **MENAPACE Giovanni** - **BARTOLI Emilio**, *Il Grana Parmigiano nella storia e nell'economia parmense*, Parma, Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Parma, 1934; 30,2x21,2 cm., brossura, pp.54-(2), copertina illustrata con un fotomontaggio in bianco e nero di "Vaghi", 38 immagini fotografiche in bianco e nero nel testo. Prefazione di Giovanni Savazzini. Ex libris applicato in copertina e un timbro di appartenza di collezionista privato. Prima edizione.

314. **PARISI Ottavio**, *Il formaggio grana emiliano. Lavorazione e conservazione*, Milano, Ulrico Hoepli Editore, 1934; 15,5x10,5 cm., legatura editoriale in tela, sovracopertina, pp.VIII-175-(1), sovracopertina illustrata in bianco e nero, 2 tavole ripiegate fuori testo: una con due fac-simili di moduli da compilare per la schedatura tecnica di burro e formaggio, l'altra con una tabella da utilizzzare per il calcolo della percentuale di siero fermentato da aggiungere al latte. Dall'indice dei capitoli: Densità del latte, densità del siero, Analisi del grasso, Fermentazioni, Burrificazione, Impastamento, Analisi della crema, Analisi del grasso del burro, Prove di acidità, Coagulazione del latte, Estrazione della massa caseosa, Metodi particolari di lavorazione, Rendimento, Correzione delle forme con pasta filata. Prima edizione. (**Bibliografia**: Assirelli 1996: pag. 116).

315. **BESANA Guido** - **DEL GUERRA Mario**, *Sottoprodotti del latte e loro utilizzazione. Vol. III dell'Enciclopedia del Caseificio*, Milano, Ulrico Hoepli Editore, 1936; 15,5x10,5 cm., legatura editoriale in tela, sovraccopertina, pp.XX-436, copertina e sovracopertina tipografica, 104 figure e illustrazioni fotografiche in bianco e nero nel testo e 1 tavola ripiegata fuori testo che illustra il ciclio completo della lavorazione industriale del latte. Ottimo stato di cnservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Assirelli 1996; pag.65.).

316. **BOCHICCHIO Nicola**, *Caseificio*, Roma, Confederazione Fascista Lavoratori Agricoltori - Manuali Tecnici per i Corsi di Istruzione Professionale e Rurali n. 1, 1939; 16,7x12 cm., brossura editoriale con dorso in tela, pp.86-(2) (incluse le copertine), copertina tipografica stampate in verde, 30 vignette nel testo stampate in zincografia con figure di macchine e utensili per la preparazione del formaggio. Indice dei capitoli: Il latte e suoi derivati; Locali e attrezzi per il caseificio; Raccolta e trascporto del latte; Ricevimento e controllo del latte; Conservazione e trattamento del latte; Caglio e colorante; Prodotti del caseificio; Preparazione del burro; Fabbricazione dei formaggi vaccini; Lavorazione del latte pecorino; Latterie private e sociali. Prima edizione.

317. **BINAGHI Ernesto**, *Lezioni teorico - pratiche di caseificio per i casari della provincia di Como*, Como, Lit. Tip. Commerciale R. L. Noseda, 1940; 17x12 cm., brossura, pp.82, copertina tipografica, 1 tabella ripiegata fuori testo con una "Tavola di correzione delle indicazionidel lattodensimetro per il latte intero". Introduzione del Dott. Luigi Formigoni:" Il Binaghi ha riassunto in questo libretto le nozioni principali che sono state oggetto delle lezioni teorico-pratiche tenute durante lo svolgimento del Corso. L'Insegnante si è limitato a trattare le lavorazioni per formaggi più comuni nella nostra Provincia, aggiungendo quella del Gorgonzola e del Mascarpone, perchè anche queste possono, durante l'inverno, essere eseguite nelle nostre Latterie Sociali...". Alcune macchie in copertina. Prima edizione.

318. **NERI Giuseppe**, *Il burro*, Lodi, Editore Tipografia Marini, 1941; 25,5x17,5 cm., brossura, pp.228, copertina tipografica con titolo stampato a due colori, 9 illustrazioni nel testo con figure di macchinari per la preparazione del burro, numerose tabelle fra cui alcune relative alla produzione di burro nel Trentino e nelle zone dell'Altopiano di Asiago. **Dedica autografa dell'autore all'occhietto**. Prima edizione.

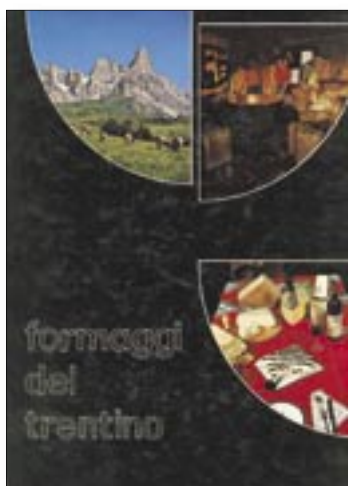
319. **TARANTOLA Clemente**, *Alcune considerazioni sulla maturazione dei formaggi*, (Milano), Estratto editoriale dalla rivista mensile "Il mondo del latte" n. 8 - agosto, 1950; 29,2x22,5 cm., brossura, pp.(8), copertina tipografica. Segno di piegatura sulla copertina. Prima edizione in volume.

320. **AA.VV.**, *Vademecum del produttore di formaggio Grana*, Reggio Emilia, Fratelli Rossi, 1956; 20,6x14,7 cm., brossura illustrata, pp.48-(2), copertina illustrata e 8 tavole fuori testo in bianco e nero. Presentazione di A. Folloni. Indice dei capitoli: Standard Formaggio Parmiggiano-Reggiano; L'alimentazione della vaccina da latte (G.Rabotti); Il controllo del latte alla stalla (M.Magnani); Il controllo del latte al caseificio (S. Annibaldi); Il siero fermento nella lavorazione del grana (P. Quadri); Salatura, maturazione e conservazione del grana (L.A. Zoboli); La tecnica e l'igiene proibiscono l'uso degli antifermentativi (V.Bottazzi); Valutazione e scelta del formaggio "Parmigiano-Reggiano" (P.Tromellini). Un timbro di appartenenza all'occhietto. Prima edizione.

321. **DELFORNO Giovanni**, *Il formaggio Bra*, Milano, Tipografia Antonio Cordani, 1958; 22x15 cm., brossura, pp.90, copertina illustrata, 15 illustrazioni fotografiche in bianco e nero nel testo e IV tabelle riepilogative. “Nei trattati di Caseificio, il formaggio Bra non viene quasi mai descritto oppure lo si ricorda molto sommariamente e con qualche inesattezza. Tale formaggio è un tipico prodotto del caseificio piemontese ed è tuttora fabbricato in alcune zone della provincia di Cuneo; esso è semigrasso, crudo, pressato, a pasta molle o dura ed a maturazione rapida, media o lenta...” (dalla prefazione di G. M. Franceschetti). Tracce di minuscole attaccature in alcune pagine. Prima edizione.

322. **MARINI Egidio**, *La “toma” formaggio tipico delle Langhe*, Cuneo, A.T.E.C. Azienda Tipogr. Editr. Cuneese, 1964 (dicembre); 24,5x17 cm., brossura, pp.35-(1), copertina tipografica, 1 tavola ripiegata fuori testo con la carta geografica delle Langhe, 21 tabelle nel testo. Prima edizione.

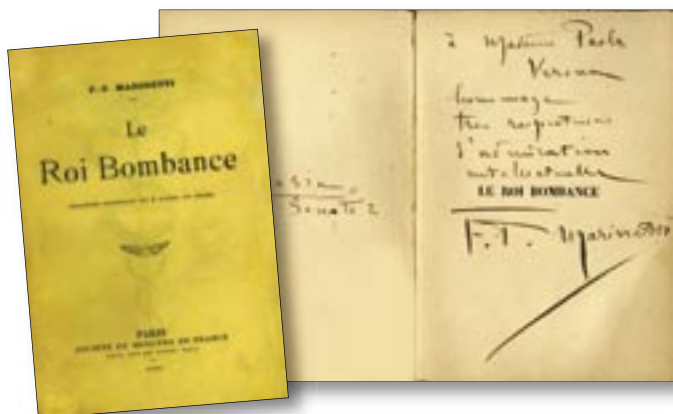
323. **DELFORNO Giovanni**, *Il formaggio gorgonzola*, Roma, Tipolito “Atena”, 1971; 22,8x15,2 cm., brossura, pp.126, 23 illustrazioni fotografiche in b.n. nel testo. “...La monografia del dott. Delforno, che va considerato uno dei più qualificati esperti del settore lattiero-caseario operanti nel nostro Paese, si raccomanda per la completezza, per la ricchezza di dati e soprattutto per essere stata elaborata con criteri scientifici, ma al tempo stesso in modo accessibile anche al tecnico, per il quale può rappresentare una guida preziosa per migliorare la produzione e per ridurre o prevenire la comparsa in alterazioni e difetti...” (dalla presentazione di Giovanni Giolitti). Approfondita monografia sul formaggio Gorgonzola con un’estesa bibliografia finale ad ogni capitolo. Prima edizione.

324. **ROSSI Alcide**, *Elogio del formaggio grana piacentino. Negli scritti dei Patrizi: Conte Giulio Landi (1500-1580)*, Marchese Ubertino Landi (1687-1760) e di altri insigni letterati, Piacenza, Unione Tipografica Editrice Piacentina, 1972; 20,8x15,5 cm., brossura, pp.100, copertina tipografica, 15 illustrazioni in bianco e nero nel testo. "...gli elogi che il formaggio raccoglie nel primo Cinquecento vengono da letterati amanti del paradosso e da signori che ben conoscevano la ricchezza dei pascoli e delle mandrie, come Ercole Bentivoglio bolognese e Giulio Landi...".(Cfr. A.Capatti e M.Montanari, «La cucina italiana», Laterza, 2008, pag. 179). Leggera gora di umidità sula copertina. Prima edizione.

325. **DALPIAZ Silvano**, *Formaggi del Trentino*, Calliano (Trento), Vallagarina - Arti Grafiche R. Manfrini, 1974; 27,5x22 cm., legatura editoriale cartonata, pp.86-(2), copertina illustrata e 83 immagini fotografiche a colori nel testo di F. Faganello aclune delle quali a piena e a doppia pagina. Interessante pubblicazione sui formaggi trentini: Asiago, Nostrano della Val di Fassa e della Conca di Primiero, Vezzena, Spressa, Taleggio, Grana, Toscanello e altri con un capitolo finale di circa 25 ricette. Introduzione di Aldo Gorfer: Prima edizione.

326. **ROSSITTI Valerio**, *100 burri aromatizzati per i vini del Friuli*, (Udine), Edizione dell"Unione Esercenti Pubblici Esercizi ed Alberghi della Provincia di Udine, (1974); brossura, pp.42 - (2), copertina tipografica. Presentazione di Mario Del Torre "...E' questa una interessante raccolta di ricette che riguardano un capitolo dell'arte culinaria fra i più raffinati in cui l'Autore, persona particolarmente sensibile al bello nell'Arte, trasferisce questa sua personale

sensibilità nel campo di quest'arte minore che è la gastronomia. Così con gusto sicuro ci propone questa serie di sapori nuovi per i vini friulani, accostamento raffinato ed opera non solo di paziente ricerca, ma di appassionata diretta sperimentazione, per cui la monografia assume talvolta aspetto di originalità inedita...". Prima edizione.

327. **LAGORIO Riccardo**, *Atlante dei Formaggi Bresciani*, Gussago (BS), Vannini, 2002; 30x21,5 cm., legatura editoriale cartonata, sovraccopertina, pp.116-(4), copertina illustrata e 73 immagini fotografiche a colori nel testo. Ordine dei capitoli: "I Formaggi Bresciani D.O.P." (Gorgonzola, Grana Padano, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Taleggio); "I Formaggi non D.O.P. di pianura" (Cremina, Crescenza, Fior di latte, Fontal, Italico, Occhiatello, Primo sale, Robiola Bresciana, Salva). "I Formaggi non D.O.P. di monte (Bagoss, Casatta, Casolet, Conca, Erborinato di monte, Formaggella, Garda, Latteria Adamello e Sabbio, Nostrano di Valle Trompia, Rosa Camuna, Silter, Stael, Tombea, Val Brandet); "I formaggi caprini di razze indigene" (Mascherpa, Mascherpì); "I formaggi caprini di razze cosmopolite" (Caprino fresco, Caprino del buon pastore, Caprino a crosta fiorita, Barbatasso, Caprino in foglia, Robiola di capra, Robiola di San Lucio, Erborinato di capra, Burro stagionato, Cacio ricotta, Motelì, Crescenza di capra); "Altri derivati di latte" (Burro, Fiurit, Mascarpone, Ricotta, Yogurt). Prefazione di Carlo Barberis. Prima edizione.

FUTURISMO GASTRONOMICO

328. **MARINETTI Filippo Tommaso** (Filippo Achille Emilio Marinetti, Alessandria d'Egitto 1876 - Bellagio 1944), *Le Roi Bombance. Tragédie satirique en 4 actes, en prose*, Paris, Société du Mercure de France (stampa: Blais & Roy - Poitiers), 1905 (20 giugno); 18,4x12 cm., brossura, pp.(8) 268 (8) - (8), titolo impresso in nero su fondo giallo. L'opera viene pubblicata per la prima volta nel giugno del 1905 (Paris, Société du Mercure de France) e ristampata per lo stesso editore qualche mese dopo, in ottobre. La prima edizione italiana è del 1910 (Milano, Treves) con copertina di Enrico Sacchetti, poi ristampata nel 1920. Una terza edizione italiana, con copertina di Luigi Pennone esce nel 1944 (Milano, Garzanti)."Con «Le Roi Bombance» siamo di fronte ad una metafora gastronomica rabelaisiana, ispirata anche all' «Ubu Roi» di Jarry, e filosoficamente dettata da un pessimismo schopenhaueriano: in un castello si svolge una rivoluzione popolare, causata dalla fame, destinata a fallire; i rivoluzionari per fame infatti divorano il re ma finiscono per riportarlo in vita vomitandolo..." (Salaris 1992: pag. 20). **Esemplare con dedica autografa dell'autore**. Prima edizione. (**Bibliografia**: Gatta 2008: pag. 31; Salaris 1988: pag. 45).

329. **MAINCAVE Jules** (ca. 1890 - ca. 1918), *La cuisine futuriste in Fantasio, anno VIII n. 171*, Paris, 1913 (1° settembre); 1 fascicolo, 29x21 cm., brossura, pp. 36 (73/108); da pag. 84 a pag. 85, Copertina illustrata a colori da Auguste Jean-Baptiste Roubille. Il manifesto è inserito nell'articolo «La cuisine futuriste», in cui André Charpentier intervista l'autore. Il testo è accompagnato da un ritratto fotografico di Maincave e 3 disegni di artisti non identificati. Non si conoscono i dati biografici di Jules Maincave, morto durante la Grande Guerra. Cuoco professionale a Parigi, fu il primo a teorizzare la cucina futurista dopo l'incontro con Marinetti. (**Bibliografia**: Salaris 2000: pp. 25-27).

330. **ACCADEMIA MILITARE MODENA**, *Mak (P) 100*, Modena, Accademia Militare, 1925 (aprile); 23,2x33,5 cm., brossura, pp.40, copertina illustrata con xilografia originale di E. Maffi, 1 tavola applicata virata in seppia con un ritratto fotografico, 2 tavole fuori testo con du epartiture musicali. Fasciclo interamente illustrato in nero e in seppia con vignette e caricature di ufficiali e cadetti. Poesie e contributi di tono goliardico a cura di Carlo Guastadini, Carlo Bentivegna, Aberardo Bussetti, Ugo Bizzarri, Renzo Bonivento Tola, Alfonso Checchia, Domenico Borra, Vittorio Penco, Eugenio De Fortis. Contiene due testi futuristi: una bella poesia parolibera a doppia pagina di Aberardo Bussetti d'argomento gastronomico "Impressioni analogiche (esercitazione tattica notturna del Lovacchiello - Agosto 1924)" e un testo in prosa di Giacomo Fatuzzo "La scienza in pillole". Esemplare parzialmente slegato. Prima edizione.

331. **PANNAGGI Ivo** (Macerata 1901 - 1981): BELTRAMELLI Antonio, *La locanda al Bove Solare. Illustrazioni di Ivo Pannaggi. Coperta e fregi di Carlo A. Petrucci*, Roma, Edizioni d'Arte Fauno, 1927; 17x12,4 cm., brossura, sovraccopertina, pp.89 (7), sovraccopertina illustrata a colori di Piero Bernardini, copertina illustrata al tratto e fregi di Carlo A. Petrucci, 1 caricatura di Beltramelli, 1 autocaricatura e 10 disegni a piena pagina di Ivo Pannaggi. Prima edizione.

332. **DIULGHEROFF Nicolaj** (Kunstendil 1901 - Torino 1982), *Spumanti Vermouth Amaro Cora*, Torino, Edizioni CREAR (stampa: Metalgraf D.M. - Milano), 1928 (s.d. ma 1928); 31x24 cm., vassoio originale in latta dorata, di forma ovale, spirale rossa, decorazioni e diciture impresse in litografia in nero e rosso su fondo beige. Design di Nicolaj Diulgheroff, che nel 1928 crea il marchio dell'Amaro Cora. Esemplare in buone condizioni di conservazione, con frequenti minuscole picchiettature dovute all'uso e al tempo. Vintage.

Galoppata di spaghi
Fernando Cervelli

333. **CERVELLI Fernando** (Roma 1902 - 1934*), Galoppata di spaghi. Parole in libertà di Fernando Cervelli*, (Roma), Tipografia Ventura, 1930 (giugno); 26,4x18,4 cm., foglio stampato al solo recto, 1 ritratto di Cervelli, disegno di Renato Guttuso (Bagheria, Palermo 1912 - Roma 1987). Poesia parolibera: "Con questa lirica Fernando Cervelli fu eletto per 1° degno di premio su 18 concorrenti nella 4° Serata di Poesia, con premi assegnati per acclamazione direttamente dal pubblico, svoltasi al Sindacato Autori-Scrittori di Roma, il 7 Giugno 1930". Di questo volantino esistono copie stampate su carta verde o carta rosa. Edizione originale. (**Bibliografia**: Salaris 2000: pag. 75).

334. **AA.VV.**, *Premio Letterario Viareggio*, Viareggio, 1931; 20,3x14,3 cm., brossura, pp.216 (2), copertina illustrata a colori, 1 tavola a colori f.t. di R. Dazzi e numerosissime illustrazioni b.n. n.t. Testi originali di B. Corra, L. Folgore, F.T. Marinetti («Nuvole saporite: Il grande banchetto futurista di Parigi») ecc. Pubblicato in occasione del secondo premio Viareggio. "per far venire l'acquolina in bocca ai bagnanti di Viareggio vi parlerò sinteticamente del grande banchetto futurista di Parigi che seguì quello ormai leggendario del Santo Palto di Torino. Fu preparato velocemente, ma sapientemente nel padiglione futurista dell'Esposizione coloniale fra i mormorii e le ironie di coloro che difendono cocciutamente le vecchie tradizioni gastronomiche e considerano pazzie i balzi del genio creatore della poesia pura ai raffinati di palato. A dispetto di tutti i pessimismi si mangiò deliziosamente le numerose vivande inventate, ognuna accompagnata dalla sua musica speciale, dal suo profumo speciale, e dalle sue tavole tattili speciali...". Prima edizione. (**Bibliografia**: Salaris 2000: pag. 129).

335. **DEPERO Fortunato** (Fondo 1892 - Rovereto 1960), *Numero Unico Futurista Campari 1931. Creazione Depero. Omaggio della ditta Davide Campari & C.*, (Milano) - Rovereto, (Ditta Davide Campari), 1931; 24,5x29,8 cm., brossura, pp.72, copertina illustrata in bianco e nero, 1 tavola a colori protetta da velina. Libro assemblato con tipi diverse di carte, interamente illustrato con disegni pubblicitari di Depero in bianco e nero, tavole parolibere di Giovanni Gerbino e una composizione musicale di Franco Casavola, per pubblicizzare i prodotti Campari. "Il volume contiene anche un manifesto «Il futurismo e l'arte

pubblicitaria», che esalta la comunicazione commerciale come forma d'arte obbligata alla sintesi, arte popolare, cioè «arte viva, moltiplicata, e non isolata e sepolta nei musei».". (Salaris 2000). Ottimo stato di conservazione. Prima edizione. (**Bibliografia**: Salaris 2000: pag. 63-72).

IL CIBO DEI POETI

336. **M. D. A.** (Olindo Giacobbe Mariani dell'Anguillara**)**, *Il cibo dei poeti, in Cronache Latine, Anno I n. 2*, Milano, 1931 (12 dicembre); fascicolo, 58x42 cm., brossura, pp.8, un articolo su tre colonne illustrato con due disegni di Filiberto Mateldi: una caricatura di Filippo Tommaso Marinetti mentre mangia un piatto di spaghetti e una del critico d'arte Edoardo Mottini mentre beve del vino. "S. E. Marinetti si sente subito: bei bistecconi con dorati contorni di patate fritte. Pesce in abbondanza e in tutti i modi cucinato. Beve birra. Ma dalla lettura di «Mafarka il futurista», sento che se si mette a bevere vino, scusate la parola, ci frega tutti quanti. A proposito: bere dicasi dell'acqua, bevere del vino. Ha mangiato pastasciutta e gli ha giovato; non si è così geniali se non si mangia pasta...". Altri articoli di G. K. Chesterton, Georges Monestier, Vincenzo Errante, Mario Apollonio, Raffaello Giolli "Ritorno alla pittura", Cesare Giardini "Dramma di Gauguin".

IL TRAVASO DELLE IDEE
CUCINA FUTURISTA

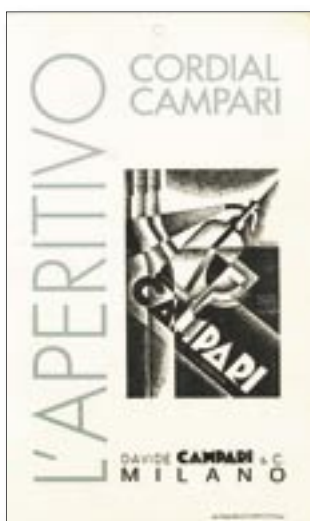
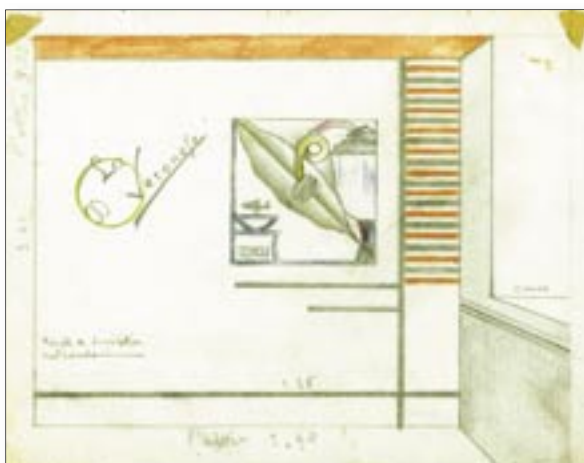
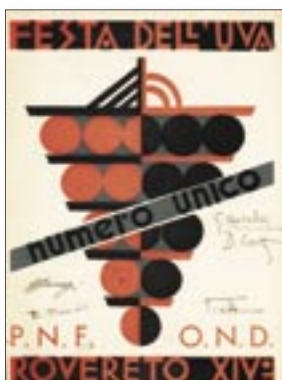
337. **TRAVASO DELLA PASTASCIUTTA** (IL): TRAVASO DELLE IDEE Anno XXXII n. 2, *Il Travaso della pastasciutta. Organo ufficiale dei mangiatori intelligenti*, Roma, 1931 (11 gennaio); 1 fascicolo, 37x28,5 cm., pp.11 (1), copertina illustrata a colori di Livio Apolloni («Pasta asciutta», con la didascalia «E pensare che Marinetti non la può digerire!») e retrocopertina illustrato a colori da Luigi Bompard («Cucina futurista»), 3 caricature di Marinetti di Luigi Bompard (1) e Livio Apolloni (2); numerose vignette umoristiche n.t. di Onorato, Enrico de Seta, Jonni, Vera d'Angara. Numero interamente dedicato alla polemica sulla pastasciutta provocata dalla pubblicazione da parte di Marinetti del «Manifesto della cucina futurista» (GAZZETTA DEL POPOLO, 28 dicembre 1930, pp. 25/34). (**Bibliografia**: Salaris 2000: pp. 43-45).

338. **MARINETTI Filippo Tommaso** (Alessandria d'Egitto 1876 - Bellagio 1944) - **TATO** (Bologna 1896 - Roma 1973) - **FILLIA**, *La cucina futurista*, Milano, Casa Editrice Sonzogno (stampa: Stab. Matarelli - Milano), 1932 (maggio); 18,4x12 cm., brossura, pp.268 (4), 4 tavole b.n. f.t. (un modello del padiglione «Italia» di G. Fiorini alla mostra coloniale di Parigi del 1931, due pannelli di E. Prampolini per lo stesso locale, una fotografia con due cuochi e vivande futuriste) e 8 illustrazioni al tratto n.t. Indice: 1) Un pranzo che evitò un suicidio; 2) Manifesti - Ideologia - Polemiche; 3) I grandi banchetti futuristi; 4) I pranzi futuristi determinanti; 5) Formulario futurista per ristoranti e quisibeve; 6) Piccolo dizionario della cucina futurista. Prima edizione. (**Bibliografia**: Salaris 1988: pag. 51; Salaris 2000: pag. 62).

339. **MASNATA Pino** (Stradella 1901 - Milano 1968), *Tavole parolibere. Prefazione di F.T. Marinetti dell'Accademia d'Italia*, Roma, Edizioni Futuriste di Poesia (stampa: Tip. P. Salvini - Stradella), 1932 (Anno X); 35x24,5 cm., brossura, pp.40, copertina illustrata con una tavola parolibera e 20 tavole parolibere n.t. "Le sue «Tavole parolibere» pubblicate nel 1932, ma che risalgono allo scorcio degli anni dieci, sono risolte in una visualità narrativa totale, utilizzando elementi scritturali in senso decisamente di configurazione di una immagina, con vivacissime inflessioni ironiche" (Enrico Crispolti, in Pontus Hulten 1986: pag. 518). Esemplare con lievi tracce d'uso. Prima edizione. (**Bibliografia**: Salaris 1988: pag. 54; Salaris 2000: pag. 41).

340. **AA.VV.** (IL), *Il più brillante pranzo futurista*, Roma, A.L.A. Bollettino Quadrim. d'Informazioni per la Stampa - Anno II n. 200, 22 agosto 1932; 32,5x21,5 cm., foglio dattiloscritto stampato al recto, "Savona, 22. Nella piccola borgata di Altare, a pochi chilometri da Savona, per iniziativa del gruppo futurista

locale (...) è stato offerto da S.E. Marinetti un pranzo futurista di 200 coperti che ha superato in fantasia, originalità e allegria di nuove vivande inventate, tutti i pranzi futuristi precedenti. E' da notarsi, ciò che interessa molto anche la parte economica, che il pranzo fu raggiunto senza superare il prezzo di L. 25 a persona, il che dimostra la perfetta conciliazione tra la massima genialità e il minimo costo".

341. **M.G.A.**, *Servizio di 6 bicchieri*, Albissola Marina, M.G.A. (Casa Giuseppe Mazzotti), 1935 ca.; 6 bicchieri in terracotta smaltata lucida con sfumature all'aerografo marroni e gialle, diametro della base cm. 5, diametro superiore cm. 8, altezza cm. 8. Servizio con design futurista disegnato probabilmente da Nicolaj Diulgheroff o Torido Mazzotti verso il 1935. Un esempio simile di set di bicchieri è pubblicato a pag. 127 nel catalogo della mostra "La ceramica Futurista da Balla A Tullio D'Albisola", Firenze, Centro Di, 1982. Ottimo stato di conservazione.

342. **DIULGHEROFF Nicolaj** (Kunstendil 1901 - Torino 1982), *L'Aperitivo Cordial Campari*, Milano, Uff. Propag. Davide Campari & C., s.d. (1935 ca.); 30,2x17 cm., cartoncino robusto con foro circolare nella parte superiore, 1 illustrazione in bianco e nero con un disegno futurista Nicolaj Diulgheroff. Impostazione tipografica con testo pubblicitario a due colori (nero e azzurro). Locandina pubblicitaria originale.

343. **VEROSSI'** (Albino Siviero Verona 1904 - Cerro Veronese 1945), *La Veronese*, (Verona), 1935 (s.d. ma ca. 1935); 16,5x20,7 cm., **disegno originale** matita su carta in nero e arancio, non firmato. Bozzetto architettonico per la pasticceria La Veronese, la stessa che probabilmente è ancora oggi attiva a Verona.in Via Madonna di Campagna n. 130.

344. **DEPERO Fortunato** (Fondo 1892 - Rovereto 1960): FESTA DELL'UVA, *Numero Unico composto da un gruppo di artisti trentini per la Festa dell'Uva di Rovereto*, Rovereto, P.N.F. - O.N.D. (stampa: Tipografia R. Manfrini - Rovereto), 1936; 27,6x20,5 cm., brossura, pp.48 n.n., copertina e retrocopertina illustrati b.n. e rosa da Depero, 1 tavola b.n. n.t. di Pancheri, 3 di I. Baldessari, 2 di F. Depero, 1 di G. Tiella, 2 di G. Casalini, 11 pagine pubblicitarie in b.n. e rosa e impaginazione di F. Depero. Tre testi di Depero (fra cui «Lirismo enologico»). **Esemplare con firme autografe** in copertina di vari artisti. Edizione originale.

345. **MARINETTI Filippo Tommaso** (Filippo Achille Emilio Marinetti, Alessandria d'Egitto 1876 - Bellagio 1944), *Il poema del vestito di latte. Parole in libertà futuriste*, Milano, Ufficio Propaganda della SNIA Viscosa (stampa: Officine Grafiche Esperia - Milano), 1937 (20 novembre); 34x24,5 cm., brossura, pp.16 n.n. compresa la copertina, copertina a tre colori e due fogli di cellophane stampati f.t. Libro interamente impaginato e illustrato con fotocomposizioni in diversi colori e interventi grafici di Bruno Munari. "Tra le sue migliori realizzazioni figura l'impaginazione e l'illustrazione del «Poema del vestito di latte» di Marinetti (...) che è anche un significativo modello di libro-oggetto futurista. Prima edizione. (**Bibliografia**: Salaris 1988: pag. 53; Salaris 1992: pag. 224).

346. **ALMANACCO CUCINARIO**, *Almanacco cucinario della «Scena Illustrata» 1939-XVII*, Firenze, Edizioni della «Scena Illustrata», 1938 (21 dicembre); 24,5x17 cm., brossura, pp.371 (1), copertina illustrata a colori di Lucio Venna, numerosi disegni e illustrazioni b.n. n.t. di P. Bernardini, Brunetta, P. Garretto («Sintesi di cucina futurista»), L. Venna. Testi di M. Bontempelli, F.T. Marinetti «Mangiare con arte per agire con arte» (con 1 illustrazione fotografica che ritrae Marinetti in cucina), P. Masnata «Pasti avventurosi in A.O.», Gio Ponti, ecc. Numerose ricette raccolte in un indice alla fine del volume. L'almanacco costituisce una risposta positiva al manifesto di Marinetti sulla cucina. Prima edizione. (**Bibliografia**: Salaris 1992: pag. 217; Salaris 2000: pag. 82).

VERSO UNA IMPERIALE ARTE CUCINARIA

INCHIESTA DELLA 'SCENA ILLUSTRATA'

347. **MARINETTI Filippo Tommaso** (Filippo Achille Emilio Marinetti, Alessandria d'Egitto 1876 - Bellagio 1944), *Verso una imperiale arte cucinaria. Inchiesta della «Scena Illustrata» in SCENA ILLUSTRATA, Anno LV, n. 5*, Firenze, 1938 (maggio); 1 fascicolo, 35,5x28,4 cm., pp.38 (da pag. 6 a pag. 7), 6 ritratti fotografici di Marinetti n.t. Tiratura di lusso di 500 esemplari numerati ad personam. "Prima edizione. (**Bibliografia**: Salaris 2000: pp. 138.140).

348. **DEPERO Fortunato** (Fondo 1882 - 1960), *Bitter Campari l'aperivo*, Milano, Davide Campari & C., 1940 (s.d. ma 1940); 48,5x33,8 cm., locandina pubblicitaria originale illustrata a colori, stampa in litografia. La prima tiratura è del 1928. Esemplare nella seconda tiratura (anni '40). (**Bibliografia**: Maurizio Scudiero, «Depero. L'uomo e l'artista», Rovereto, Egon, 2009; pag. 370).

La Vigna del Poeta originale

INVITO AI POETI

349. **MARINETTI Filippo Tommaso** - **LIPPARINI Giuseppe** - **GOVONI Corrado**, *La Vigna del Poeta originale. Invito ai poeti*, s.l. (Monte Calderaro?), s.e., s.d. (1940 ca.); 29,5x22,8 cm., un piccolo logo in alto a sinistra con la scritta "Eremo delle Porte". "Volete una sosta piacevole o poeti del nostro italianissimo tempo veloce e splendido? / Una sosta ospitaòe di un'ora, un giorno o tre notti ispiratrici fra le cadenze languide di queste verdi colline flessuose fianchi delle belle contadine emiliane? / Alla vigna del poeta originale! Fermatevi!.....". Volantino d'nvito alla sosta presso "La Vigna del Poeta originale" firmato dai "poeti vignaioli" Marinetti, Lipparini e Govoni. Edizione originale.

BIBLIOGRAFIA

ASSIRELLI 1996: ASSIRELLI Alessandro, *Un secolo di manuali Hoepli 1875-1971*, Milano, Hoepli, 1996.

BOMPIANI 1959: AA.VV., *Dizionario letterario Bompiani delle Opere e dei Personaggi di tutti i tempi e di tutte le letterature*, Milano, Bompiani, 1959 - 1966; 11 volumi.

CAPATTI - MONTANARI 2008: CAPATTI Alberto, MONTANARI Massimo, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Bari, Laterza, 2008.

FAWCETT - TANG 2005: FAWCETT-TANG Roger, *Formati sperimentali. Libri Brochure Cataloghi*, Modena, Logos, 2005.

FUSCO 1948: FUSCO Domenico, *Edizioni originali degli scrittori italiani (1900 - 1947)*, Torino, Berruto, 1948.

GAMBA 1965: GAMBA Bartolomeo, *Serie dei testi di lingua e di altre opere importanti nella italiana letteratura scritte dal secolo XIV al XIX, Venezia, Co' tipi del Gondoliere*, 1839; ristampa anastatica (Torino, Bottega d'Erasmo, 1965.

GATTA 2008: GATTA Massimo, *Bibliofilia del gusto. Dieci itinerari tra libri, letteratura e cibo*, s.l., Biblohaus, 2008.

MAFFEI 2002: MAFFEI Giorgio, *Munari. I libri*, Milano, Sylvestre Bonnard, 2002.

MARINETTI 1988: SALARIS Claudia, *Filippo Tommaso Marinetti*, Scandicci (FI), La Nuova Italia, 1988.

MUNARI 1995: AA.VV., *Far vedere l'aria - Die Luft sichtbar machen*, Zürich, Verlag Lars Müller, 1995.

NICCOLI 1902: NICCOLI Vittorio, *Saggio storico e bibliografico dell'agricolture italiana dalle origini al 1900*, Torino, Unione Tipografico-Editrice, 1902.

PALEARI HENNSLER 1998: PALEARI HENNSLER Maria, *Bibliografia latino-italiana di gastronomia.* Nuova edizione, Milano, Chimera Editore, 1998.

PAZZINI 1995: PAZZINI Sebastiano, *Bibliografia bacchica*, Bologna, 3 volumi, 1995 - 1996.

RE 1808/1809: RE Filippo, *Dizionario ragionato dei libri d'Agricoltura, veterinaria, e di altri rami d'economia campestre, ad uso degli amatori delle cose agrarie*, Venezia, Stamp. Vitarelli, 1808/1809; 4 volumi.

SALARIS 1988: SALARIS Claudia, *Bibliografia del Futurismo*, Roma, Biblioteca del Vascello, 1988.

SALARIS 1992: SALARIS Claudia, *Storia del Futurismo*, Roma, Editori Riuniti, 1992.

SALARIS Claudia, *Cibo futurista. Dalla cucina nell'arte all'arte della cucina*, Viterbo, Stampa Alternativa, 2000.

SORMANNI 1883: SORMANNI Giacomo, *Catalogo ragionato delle opere di viticultura ed enologia*, Milano (Bologna), Arnaldo Forni Editore, 1883 (1983); ristampa anastatica.

VANOSSI 1964: VANOSSI Lorenzo, *Bibliografia gastronomica italiana*, Pinerolo, Editrice Tecnica Molitoria, 1964.

VANOSSI 1979: VANOSSI Lorenzo, *Bibliografia della birra. Pubblicazioni italiane dalle origini al 1978*, Roma, Associazione Italiana dei Tecnici della Birra e del Malto, 1979.

WESTBURY 1963: WESTBURY Lord, *Handlist of italian Cookery Books*, Firenze, Leo S. Olschki, 1963.

IINDICE DEGLI AUTORI